

Rabarbertaart met kokos en frambozen

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

400 gram rabarber
1 deciliter water
150 gram blonde suiker
3 deciliter volle melk
3 deciliter volle room
vanillesuiker (1 zakje)
3 eieren
1 eierdooier
250 gram wit brood (een dag oud)
35 gram boter
200 gram ricottakaas
3 eetlepels bloemsuiker
citroenschil (van 1 citroen)
sinaasappelschil (van 1 sinaasappel)

Bereidingswijze

1. **Druk het zanddeeg in een ronde taartvorm en bak blind (leg er een vel bakpapier op, bestrooi met bakparels of rijst, zet 25 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven). Het deeg moet gaar zijn. Laat afkoelen. Verwijder bakpapier en bakparels of rijst.**

2. **Schep de dikke kokoscrème uit het blik (het water heb je niet nodig). Doe in een grote mengkom. Voeg de bloemsuiker en vanillesuiker toe. Klop tot een luchtige crème (liefst met de keukenrobot, of gebruik de garde).**

3. **Verdeel over de bodem van taart. Leg hierop de frambozen. Zet nog even in de koelkast.**

4. **Schil de stengels rabarber en snij ze in gelijke stukken. Neem nu een dunschiller of mandoline en maak dunne reepjes.**

5. **Breng 2 dl water aan de kook met de suiker en doe hierin de rabarberstengels. Laat ze enkele minuten garen. Doe dit eventueel in kleine porties.**

6. **Teken met een potlood de omtrek van de taartbodem op bakpapier. Knip uit en leg op het werkblad. Maak hierop een ruitenpatroon (zoals op de foto) met de stengels. Keer het bakpapier dan om op de taart. Verwijder het bakpapier.**