

Taart met mascarpone en rabarber

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 pak zanddeeg
2 1⁄2 deciliter volle room
120 gram suiker
250 gram mascarpone
2 citroenen (schil, geraspt)
1 citroen (sap)
4 stengels rabarber (geschild en in stukken van 3 cm gesneden)
2 deciliter water

Bereidingswijze

1. **Druk het deeg in een (liefst langwerpige), beboterde taartbodem. Bak zoals staat aangeven op de verpakking. Laat afkoelen.**
2. **Klop de room stijf met de helft van de suiker.**
3. **Meng met de mascarpone, de geraspte citroenschil en het limoensap. Verdeel over de taartbodem.**
4. **Kook de stukjes rabarber 5 minuten in het water met de rest van de suiker. Laat goed uitlekken en verdeel over de taart.**