



## Blauwe Bessen Plattekaastaart



### Benodigdheden:

160g boudoirkoekjes  
100g boter

**afwerking:**  
verse blauwe bessen

**vulling:**  
400g volle plattekaas  
150g suiker  
2 zakjes vanillesuiker  
4 eetlepels citroensap  
5 dl room  
16g gelatineblaadjes  
2 EL griessuiker  
maizetmeel

### Werkwijze:

Bekleed de bodem van de springvorm met plasticfolie of bakpapier. Verkruiemel de boudoirkoekjes en smelt de boter. Meng de koekjeskrumels met de boter en verdeel over de bodem van de springvorm. Druk aan en laat 30 minuten opstijven in de koelkast.

Laat de gelatine 10 min weken in koud water. Klop de plattekaas los met suiker, vanillesuiker en het citroensap. Knijp de gelatine uit en los hem op in 2 eetlepels heet water. Roer de gelatine onder het plattekaasmengsel. Giet in de springvorm en laat minstens 12 uur opstijven in de koelkast.

Bekleed de bovenkant met een laagje blauwe bessen.

