

Ingrediënten

- 200 gr kokoskoekjes
- 100 gr boter
- 500 gr kwark
- 200 gr mascarpone
- 1 citroen
- 80 gr citroen curd
- 100 ml agave- of ahornsiroop
- 60 gr kokosrasp
- 25 gr pistachenoten
- een ronde cakevorm
- bakpapier

Aan de bak!

Laat de boter smelten & verkruimel ondertussen de koekjes. Meng de verkruimelde koekjes onder de gesmolten boter zodat deze plakkerig worden.

Leg bakpapier in de taartvorm zodat het mengsel niet blijft kleven en giet de boter-koekjesmix in de taartvorm. Strijk mooi glad en laat de koekjeslaag een halfuurtje opstijven in de koelkast.

Meng de platte kaas & mascarpone. Pers het sap van 1 citroen en doe dit bij het mascarponemengsel. Voeg hierna ook 100 ml agave of ahorn siroop toe en 50 gr kokosrasp.

Na een halfuur haal je de koekjesbodem uit de koelkast en kan het mascarponemengsel erop. Hierna breng je een laag lemon curd aan. Door deze op het mascarponemengsel te strijken, krijg je een pastelgeel marmereffect.

Hak de pistachenootjes in stukjes en versier de rand van de taart met de pistachestukjes & kokosrasp. Werk af met wat citroenzeste en verse munt.