Mascarponetaart met rode vruchten

Ingrediënten:

- 1 HERTA Kruimeldeeg
- 300g mix van rode vruchten (aardbeien, frambozen, bosbessen)
- 150g mascarpone
- 150g Griekse yoghurt
- 2 el honing
- Zeste van 1/2 citroen + sap naar smaak

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Meng in een kommetje de mascarpone, Griekse yoghurt, honing en zeste van de citroen. Proef en breng op smaak met citroensap.
- Plaats het **HERTA Kruimeldeeg** in een taartvorm met zijn bakpapier, druk het deeg goed aan tegen de rand en prik gaatjes in de bodem. Bak het deeg blind gedurende 15 minuten, tot het deeg krokant is. Haal uit de oven en laat afkoelen.
- Warm ondertussen de vruchten even op in een steelpannetje zodat ze een beetje vocht verliezen (voeg optioneel ½ el suiker toe voor een zoetere smaak).
- Besmeer de afgekoelde taartvorm royaal met het mascarpone mengsel en schik er de vruchten op. Werk af met nog extra zeste van citroen. Serveer onmiddellijk.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Nagerecht**

Personen: **6**