

Taart met rabarber rode vruchten en ricotta

Ingrediënten:

- 2 HERTA Kruimeldegen
- 250g ricotta
- 2 stengels rabarber
- 300g mengeling van blauwe bessen en frambozen
- 100g rietsuiker
- 1 vanillestokje
- zeste van 1 limoen
- enkele takjes citroenmelisse

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Snij de rabarber in kleinere stukken en giet in een kom samen met de blauwe bessen, frambozen en gehakte citroenmelisse. Voeg de rietsuiker toe en roer goed onder elkaar.
- Vet een taartvorm in met boter. Leg het HERTA Kruimeldeeg erin en prik met een vork gaatjes in de bodem. Smeer de ricotta uit over het kruimeldeeg. Schep vervolgens de fruitmengeling in de taart.
- Snij het tweede HERTA Kruimeldeeg in lange repen. Leg ze 1 voor 1 op de taart zodat er een mooi patroon ontstaat (zie foto).
- Plaats de taart gedurende 30 à 35 minuten in de oven tot het deeg goudbruin is.
- Haal uit de oven en laat 10 minuten afkoelen.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Nagerecht**

Personen: **8**