



TAARTJE VAN BLADERDEEG

Met zoete mascarpone en kiwi



 Supersimpel

 Totaal: **5-10** min.

 Eet binnen **5** dagen

Kaas in een zoet dessert. Dat klinkt apart, totdat je bedenkt dat ook mascarpone, ricotta en kwark kazen zijn. Deze roomkazen zijn, de naam zegt het al, romig van smaak en vormen een lekkere basis voor een dessert. Dit taartje is lekker na het eten, maar doet het ook goed bij de koffie.



Groene kiwi



Mascarpone ✨



Bladerdeegbakje

LEKKER — TOETJE

TAARTJE VAN BLADERDEEG

BENODIGDHEDEN:

Kleine kom



1 Schil de **kiwi** en snijd in dunne plakken.

2 Meng in een kleine kom de **mascarpone** met de suiker.



3 Schep de **mascarpone** in de **bladerdeegbakjes**. Verdeel de **kiwiplakjes** erover. Verdeel de **kiwigebakjes** over de borden.



INGREDIËNTEN	2P	4P	VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 G
Groene kiwi (st)	1	2	Energie (kJ/kcal)	2364 / 565	1257 / 301
Mascarpone (g) 7) *	120	240	Vetten (g)	41	22
Bladerdeegbakje (st) 1) 7) 13)	2	4	Waarvan verzadigd (g)	27,9	14,8
Suiker* (el)	1	2	Koolhydraten (g)	39	21
			Waarvan suikers (g)	17,5	9,3
			Vezels (g)	2	1
			Eiwit (g)	8	4
			Zout (g)	0,4	0,2

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

ALLERGENEN

1) Gluten 7) Melk/lactose 13) Lupine

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.



#HelloFresh