



Diëtistenpraktijk
De Snekens

Wendie Pluymers
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



PAASTAART



© Diëtistenpraktijk De Snekens

Ingrediënten (voor 8 personen):

- 1 standaard taartbodem (diameter 24 cm) (AH) kant- en klaar Kuchenmeister
- enkele granaatappelpitjes
- 250 ml halfvolle melk
- 1 el zoetstof
- 1/3^{de} zakje vanille puddingpoeder
- 1 zakje slagschuim
- 80 ml halfvolle melk
- 8 mini gedrageerde chocolade paaseitjes



Diëtistenpraktijk
De Snekens

Wendie Pluymers
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



Bereidingswijze:

- Een calorie-arme taartbodem kan je kant- en klaar kopen bij Albert Heijn van Kuchenmesiter of je kan ze zelf maken met het traditionele recept van biscuitdeeg.
- Laat de 250 ml halfvolle melk koken samen met de zoetstof (hou een deel van de melk apart om het puddingpoeder in op te lossen).
- Los het puddingpoeder op in een beetje melk en roer goed tot het oplost.
- Voeg het opgeloste puddingpoeder toe aan de kokende melk en blijf roeren tot de pudding indikt.
- Haal de pudding van het vuur, giet de pudding over de taart en laat het geheel afkoelen.
- Klop de slagschuim samen met 80 ml melk op en doe deze in een spuitzak.
- Breng toefjes slagschuim aan op de puddingtaart.
- Werk de taart af met de gedrageerde chocolade paaseitjes en enkele granaatappelpitjes.
- Laat het smaken!