



Diëtistenpraktijk  
**De Snekens**  
Wendie Pluymers  
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste  
Wendie Pluymers  
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



## CHOCOLADEKAASTAART MET KERSEN



### Ingrediënten (voor een taart van 24 cm):

- 1 kg magere plattekaas of Skyr
- 8 el mager cacao-poeder
- 4 zakjes slagschuim
- 500 ml magere chocomelk
- 250 g zwarte kersen
- 10 blaadjes gelatine
- 10 el zoetstof 1:1
- 6 Hasseltse speculozen

### Bereidingswijze:

- Verkrummel de Hasseltse speculozen en verdeel over de bodem van een springvorm van 24 cm.
- Breng 200 ml magere chocomelk aan de kook en los hierin de gelatineblaadjes op.
- Laat afkoelen en meng dit geheel onder de plattekaas samen met het cacao-poeder.
- Klop de slagschuim op samen met de overige 300 ml chocomelk en spatel dit onder de plattekaas.



- Was de kersen, ontpit ze, snij ze middendoor en verdeel onder het plattekaasmengsel (hou er enkele over voor de afwerking).
- Stort het plattekaasmengsel in de springvorm en strijk het glad.
- Verdeel hierover nog enkele kersen.
- Laat de taart een dag opstijven in de koelkast.
- Snij ze in 8 stukken en laat het smaken!