

Kaastaart met speculaas

⌚ 45 minuten 👤 6 📊 Gemakkelijk

bekijk het recept online



Bereiding

01 Verkruijmel de speculoos en meng met de gesmolten boter.

02 Vul de bodem van de springvorm met de mengeling en plaats in de koelkast.

03 Week de gelatineblaadjes in een ruime hoeveelheid water.

04 Mix de Fresubin 3.2 KCAL Drink mango met de roomkaas en suiker.

05 Verwarm de melk kort op het fornuis (moet niet koken).

06 Knijp de geweekte gelatineblaadjes uit en los op in de warme melk.

07 Schep 1 lepel van het roomkaasmengsel onder de warme melk.

Koken en bakken kunnen het gehalte aan vitaminen en mineralen in Fresubin verminderen. Als u vragen of zorgen heeft, raadpleeg dan uw zorgverlener. De getoonde afbeeldingen zijn serveersuggesties en dienen uitsluitend ter illustratie. Gerechten kunnen variëren door productieprocessen. Allergenen kunnen aanwezig zijn; controleer altijd het etiket van het individuele product en de ingrediënten.

Fresubin is voeding voor medisch gebruik. Enkel te gebruiken onder medisch toezicht.

08 Roer goed en giet al roerend alles samen tot één gladde massa.

Ingrediënten

Fresubin 3.2 KCAL Drink Mango	125 ml
Volle roomkaas	500 g
Mangocoulis	250 g
Speculoos	200 g
Melk	50 ml
Boter	50 g
Suiker	30 g
Gelatine	12 g

Gebruikte producten



Fresubin 3.2 KCAL Drink - 125 ml (mango)



