

Ingrediënten voor 2 personen

4 bastognekoeken 1 eetlepel  
boter 1 eetlepel abrikozenjam 1/2  
sinaasappel 4 eetlepels advocaat  
1 zakje gelatinepoeder 125 gr  
magere kwark 50 gr witte  
basterdsuiker 3/4 dl slagroom 4  
chocolademokkaboontjes

**Tijd:** > 1 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Zoet  
**Gang:** Nagerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## mini-taartje

Krijg je bezoek een taartje voor 2 personen

### Bereidingswijze

Knip van een melkpak een rand van ca 8 cm af en zet deze op een bord. Of natuurlijk twee vormen van een hart. Dit is onze vorm. Verkruiemel de koeken met de deegroller. Smelt de boter en roer de koekkrumels en de jam erdoor. Verdeel dit mengsel over de bodem van het 'taartvormpje' en druk het goed aan. Pers de sinaasappel uit en klop het sinaasappelsap met de advocaat en het gelatinepoeder met een handmixer in ca 3 minuten tot een luchtige massa. Klop de kwark en de basterdsuiker erdoor. Klop de slagroom stijf en schep deze luchtig door het kwarkmengsel. Schep het mengsel in de vorm en strijk de bovenkant glad. Laat het taartje in de koelkast in ca 1 uur opstijven. Verwijder de rand en snijd het taartje diagonaal door. Garneer met de mokkaboontjes.