Mini lemon pie bites

Ingrediënten

175 g Bloem
120 g Boter (ongezouten roomboter)
60 g Suiker (kristalsuiker)
1 Stuk(s) Eidooier
snufje(s) Zout
8 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
Water
200 g Slagroom (ongezoet)
175 g Witte basterdsuiker
2 Stuk(s) Limoen
500 g Kwark

Keukenspullen

Springvorm (24x24 cm)
Mengkom
Mixer met gardes
Citruspers
Rasp

1. Mini lemon pie bodem bereiden

Plaats een rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 165°C). Doe de **bloem (175 g)**, de **roomboter (120 g)**, de **kristalsuiker (60 g)**, de **eierdooier (1 stuk)** en wat **zout (snufje)** in een kom en maak een samenhangend deeg. Druk het deeg op de bodem van de vierkante springvorm. Bak de bodem in 20 minuten gaar.

2. limoen kwarktaart mengsel

Week de **Dr. Oetker Gelatine (8 blaadjes)** in ruim en koud water. Klopt de **slagroom (200 g)** met de **witte basterdsuiker (175 g)** stijf. Zet de slagroom apart.

Pers de **limoenen (2 stuks)** uit. Doe het sap in een pan en breng deze sap tegen de kook. Neem de pan van het vuur. Doe de gelatineblaadjes met aanhangend water bij de limoensap. Roer totdat de gelatineblaadjes zijn opgelost. Roer de **kwark (500 g)** los. Rasp een van de limoenen boven de kwark. Voeg de limoensap met de gelatine toe aan de kwark. Schep als laatste de geklopte slagroom door de kwark.

3. mini lemon pie laten opstijven

Giet het lemon pie kwarkmengsel in de vorm. Laat de taart minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Snijd de kwarktaart, met behulp van een liniaal, in gelijke stukjes. Decoreer de kwarktaart met schijfjes limoen.