

Sinaasappeltaart

Aantal personen: 8

4 lapjes filodeeg ontdooit
200 gram Philadelphia naturel
200 milliliter magere yoghurt
2 eieren
100 gram citroenrasp
15 gram Tagatesse
1 theelepel vloeibare honing
2 sinaasappels
 $\frac{1}{2}$ pot sinaasappel en Gember marmelade van St Dalfour
taartvorm van 20cm doorsnee

Warm de oven voor op 180° C. Laat het filodeeg ontdooien.

Klop de Philadelphia met de yoghurt glad en klop er de eieren, de citroenrasp en de Tagatesse door. Schep het mengsel in de vorm. Rol de plakjes filodeeg voorzichtig op. Leg de rolletjes langs de kant van de vorm. Bestrijk het deeg met de honing. Knip met een schaar het deeg in tot er punten ontstaan.

Bak de taart in het midden van de oven in 25 minuten gaar. Neem de taart uit de oven en laat hem afkoelen.

Schil de sinaasappels dik en snijd de parten met een scherp mesje uit de vliezen. Vang het sap op. Verdeel de partjes over de afgekoelde taart. Verdun de marmelade met een beetje van het sap en schep dit over de taart. Snijd de taart in 8 punten.

