

Red Velvet flensjes taart



5 eieren 200 gr bloem 1 el cacaopoeder 25 gr kristal suiker 1 tube rode kleurstof 400 ml bietensap 2 el olie 50 gr boter of margarine 500 gr mascarpone 1 vanillestokje	150 poedersuiker +extra om te garneren 250 ml slagroom 1 zakje klop fix slagroom versteviger 1 kiwi (rode besjes) 1 mango 100 gr frambozen Extra: staafmixer koekenpan 24 cm Mixer stersteken
--	--

Bereiding

- 1.** Breek de eieren boven een beslagkomen voeg de bloem, het cacaopoeder, de suiker, het bietensap 100 ml water en de olie toe. Pureer alles met de staafmixer tot een glad beslag
- 2.** Bak in de koekenpan 15 flensjes van het beslag. Gebruik bij het bakken telkens een beetje boter. Laat de flensjes helemaal afkoelen.
- 3.** Mis voor de vulling de mascarpone los in een kom. Snij het vanille stokje over de lengte doormidden en schraap met een theelepels het merg er uit. Doe het vanillemark samen met de poedersuiker, slagroom en slagroomversteviger bij de mascarpone. Mix in ca 3 min tot stevige crème.
- 4.** Beleg de flensjes 1 voor 1 met 2 eetlepels mascarpone crème en maak er een stapel van op een taartpateau. Verdelen de rest van de crème over het bovenste flensje.
- 5.** Snijd de kiwi in plakken snij plakken van 1½ cm van de mango. Steek er sterren uit met de ster steken. Versier de bovenkant van de taart met de frambozen, kiwi, mangosterren en eventueel chocolade schotsen en boompjes.
- 6.** Laat de taart minimaal 1 uur opstijven in de koelkast. Bestrooi voor het serveren met een beetje poedersuiker.