

# Fruit Magie

Met Werther's Original  
caramelglazuur



[www.werthers-original.nl](http://www.werthers-original.nl)

## Ingrediënten

voor 1 taart, ø 18 cm

- 150 g lange vingers
- 6 blaadjes gelatine
- 1 groot blik perziken, uitlekgewicht ca. 500 g
- sap van ½ citroen
- 250 g mascarpone, gekoeld
- 200 ml slagroom, gekoeld
- 2 à 3 eetlepels suiker

## Voor de garnering

- 1 mango
- ¼ verse granaatappel
- 1 vijg
- ½ basisrecept voor Werther's Original caramel saus

## Bereiding

1. Bekleed de onderkant van een taartspringvorm met een diameter van 18 cm met bakpapier. Snijd de onderkant van de lange vinger af, zodat er een rechte onderkant ontstaat. Plaats de lange vingers naast elkaar in de taartvorm met de gesuikerde kant naar buiten.
2. Week de gelatine in koud water volgens de instructies op de verpakking. Giet vervolgens de perziken af en pureer ze met het sap van een halve citroen. Voeg vervolgens de mascarpone toe en pureer het mengsel. Klop in een andere kom de slagroom met de suiker en spatel deze door de perzikcrème.
3. Laat de gelatine uitlekken en los op in een pan op middelhoog vuur. Zodra de gelatine vloeibaar is, roer je er 4 tot 5 eetlepels perzikcrème erdoor. Roer vervolgens de gelatinecrème door de rest van de room. Giet het mengsel in de taartvorm en zet minimaal 3 uur in de koelkast.
4. Schil de mango en snijd hem in partjes. Maak de pitjes van de granaatappel los en verwijder de witte resten van de schil. Om de vijg schoon te maken, wrijft u hem in met een doek en snijdt u hem in plakjes.
5. Haal de taart uit de koelkast en versier deze met het fruit. Verwarm de Werther's Original Caramelsaus en besprenkel deze vlak voor het serveren over het fruit.

## Tip

Ook ander fruit zoals appels en peren smaken heerlijk op de taart.