



# Kruidnoten Cheesecake

BY ORGANIC HAPPINESS



## Wat je nodig hebt:

- 63 gram kokosolie
- 100 gram havermeel
- 25 gram amandelmeel
- 2 gram baking soda
- 7 gram speculaaskruiden + topping
- 85 gram honing
- 38 milliliter amandelmelk
- 400 gram lactosevrije kwark
- 14 gram agar agar
- Sap van 10 mandarijnen
- 250 milliliter water
- Optioneel als topping: kruidnoten





# Kruidnoten Cheesecake

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de kokosolie langzaam in een pannetje op laag vuur. Doe ondertussen het havermeel in de kom van de keukenmachine. Voeg daar vervolgens het amandelmeel, de baking soda, de speculaaskruiden, 25 gram van de honing en de amandelmelk aan toe. Als de kokosolie gesmolten is, kun je die ook toevoegen en alles mengen tot een glad deeg. Doe een bakpapiertje in de springvorm en vet de randjes in met wat kokosolie of boter. Verdeel het deeg gelijkmatig over de bodem van de springvorm. Bak de bodem vervolgens in 20 minuten gaar

Voeg het mandarijnsap samen met de kwark toe aan een steelpannetje. Doe daar de rest van de honing (60 gram) bij en voeg tot slot het water met de agar agar en een snuf speculaaskruiden toe. Zet op middelhoog vuur en roer goed door tot het mengsel dikker wordt. Zet dan even opzij om een beetje af te koelen. Verdeel daarna over de bodem van de taart en laat minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Je kunt nu genieten van deze Kruidnoten Cheesecake.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)