



Frambozen Valentijnstaart met witte chocolade

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 170 gram geroosterde boekweit
- 90 gram (glutenvrije) havermout
- 2,5 gram Himalaya zout
- 45 gram kokosolie
- 160 gram ahornsiroop
- 30 gram cashewpasta
- 260 gram frambozen
- 65 gram aardbeien
- 150 gram kokoscrème
- 35 milliliter havermelk
- 10 gram agar agar
- 30 gram witte chocolade



Frambozen Valentijnsstaart met witte chocolade

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Smelt de kokosolie in een pannetje op laag vuur. Maal ondertussen de geroosterde boekweit fijn. Voeg vervolgens de havermout, het zout, 45 milliliter van de ahornsiroop en de gesmolten kokosolie toe aan de keukenmachine. Tot slot kun je ook de cashewpasta toevoegen. Laat het geheel vervolgens goed mixen tot een stevig deeg. Vet ondertussen de bakvorm goed in. Verdeel het deeg daarna gelijkmatig over de bodem van de bakvorm. Zet vervolgens in de vriezer om op te stijven.

Doe de frambozen met de aardbeien en de rest van de ahornsiroop (115 milliliter) in de blender. Voeg daar de kokoscrème aan toe en blender goed. Doe het mengsel vervolgens in een pannetje en voeg daar de havermelk, de agar agar en de witte chocolade aan toe. Zet op het vuur. Verwarm langzaam en blijf roeren totdat je merkt dat het mengsel dikker wordt en alle kokoscrème is gesmolten. Daarna kun je het vuur uitzetten en het mengsel een beetje laten afkoelen.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Frambozen Valentijnstaart met witte chocolade

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Haal vervolgens de bodem uit de vriezer en verdeel het frambozenmengsel eroverheen. Strijk even goed glad, zodat je een mooie gladde bovenkant hebt. Zet minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven.

Je kunt nu gaan genieten van deze heerlijke Valentijnstaart.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL