



Aardbeienslof

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

80 gram kokosolie
150 gram havermeel
340 gram amandelmeel
2 eieren
10 gram bakpoeder
50 gram kokosbloesemsuiker
10 gram vanille extract
60 gram honing
Sap van 1 citroen
150 milliliter slagroom
100 gram mascarpone
30 gram ahornsiroop
200 gram verse aardbeien



Aardbeienslof

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de kokosolie in een pannetje. Doe het havermeel, 100 gram van het amandelmeel, 1 ei, 10 gram bakpoeder, de kokosbloesemsuiker en 5 gram vanille extract in een mengkom. Voeg de gesmolten kokosolie toe en meng tot een stevig deeg. Leg een bakpapiertje op een bakplaat, leg daar de sloffenvorm op en vet de randjes in. Verdeel het deeg gelijkmatig over het bakpapier in de vorm en bak de bodem in 25 minuten gaar.

Laat goed afkoelen voordat je met de topping aan de slag gaat.

Doe voor het amandelspijs de rest (150 gram) van het amandelmeel in een mengkom met de honing (60 gram). Voeg daar het sap van een halve citroen en 1 losgeklopt ei aan toe. Spatel totdat je een mooi dik amandelspijs hebt. Besmeer vervolgens de afgekoelde sloffenbodem met het amandelspijs. Klop de slagroom op met de mascarpone. Voeg daar de ahornsiroop en de rest (5 gram) van het vanille extract aan toe. Klopt tot het een stevige massa is geworden en spuit met een spuitzak over het amandelspijs heen. Halveer de aardbeien en verdeel over de bovenkant van de slof. Je kunt nu van deze heerlijke aardbeienslof gaan genieten!



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL