



Kwarktaart met mandarijn

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 80 gram kokosolie
- 200 gram havermeel
- 120 gram amandelmeel
- 4 eieren
- 6 gram bakpoeder
- 25 gram kokosbloesemsuiker
- 5 gram kaneel
- 400 gram kwark
- 130 gram mandarijnpartjes uitgelekt
- 7 gram agar agar



Kwarktaart met mandarijn

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Smelt de kokosolie langzaam op laag vuur. Doe het havermeel in een mengkom. Voeg daar het amandelmeel, de eieren, het bakpoeder, de kokosbloesemsuiker, de kaneel en de gesmolten kokosolie aan toe.

Meng alles tot een mooi deeg voor de bodem van de kwarktaart.

Vet de randen van de springvorm in en bedek de bodem met een bakpapiertje en verdeel het deeg gelijkmatig over de bodem van de springvorm. Bak de bodem van de taart 25 minuten. Laat goed afkoelen voordat je de topping erop doet.

Doe de kwark in een pannetje. Voeg daar de mandarijnpartjes en de agar agar aan toe. Zet op middelhoog vuur en roer voorzichtig. Ga door met roeren totdat je merkt dat het mengsel dikker wordt. Als het niet dikker wordt, kun je wat extra agar agar toevoegen. Als je een mooi dik kwarkmengsel hebt gekregen, kun je het een beetje laten afkoelen. Verdeel vervolgens over de bodem, laat minimaal 2 uur opstijven en je kunt daarna van deze kwarktaart met mandarijn gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL