



Oranje mini cheesecakes

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 40 gram kokosolie
- 100 gram havermeel
- 60 gram amandelmeel
- 2 eieren
- 3 gram bakpoeder
- 250 gram mascarpone
- 30 gram ahornsiroop
- 5 gram vanille extract
- 150 gram stevige slagroom
- 100 gram ongezouten cashewnoten
- 200 gram mandarijn (uit blik)
- 15 gram arrowroot of maizena
- 25 milliliter wortelsap
- Optioneel 2 gram agar agar



Oranje mini cheesecakes

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Smelt de kokosolie langzaam in een pannetje op laag vuur. Doe het havermeel, het amandelmeel, de eieren en het bakpoeder in een kom. Voeg daar de gesmolten kokosolie aan toe en kneed tot een stevig deeg.

Vet de vormpjes goed in, en verdeel vervolgens het deeg gelijkmatig over de vormpjes. Druk goed aan, zorg dat het overall even dik is en mooi glad van boven. Bak de bodempjes vervolgens in 25 minuten gaar. Laat daarna even afkoelen. Doe de mascarpone in een mengkom, voeg daar de ahornsiroop, vanille extract en de stevige slagroom aan toe. Hak de cashewnoten grof en voeg ook toe. Roer het geheel goed door elkaar totdat alles goed met elkaar gemengd zit en zet nog even in de koelkast. Verdeel daarna over de afgekoelde taartbodempjes en zet opnieuw in de koelkast.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Oranje mini cheesecakes

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Pureer of blender de mandarijnpartjes. Doe in een (steel)pan met het wortelsap en de arrowroot. Breng aan de kook op laag vuur en blijf roeren om te voorkomen dat het vastplakt aan de pan. Als het mengsel dikker wordt, kun je het vuur uitdraaien. Mocht het niet dikker worden, kun je nog een beetje agar agar toevoegen om het alsnog dikker te laten worden. Verdeel daarna het mengsel over de taartbodempjes en zet minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven.

Haal de taartjes voorzichtig uit de vormpjes en je kunt van deze Koningsdag cheesecakes gaan genieten!



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL