



Vanille kwarktaart

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 50 gram kokosolie
- 100 gram (glutenvrije) havermout
- 50 gram amandelmeel
- 45 milliliter ahornsiroop
- 50 milliliter water
- 500 gram kwark
- 5 milliliter vanille extract
- 2 gram agar agar
- 3 speculoos koekjes
- 1,5 eetlepel amandelpasta



Vanille kwarktaart

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de kokosolie in een pannetje op laag vuur. Doe ondertussen het havermout in een mengkom met het amandelmeel, de ahornsiroop en 30 milliliter water. Als de kokosolie gesmolten is, kun je die ook toevoegen. Mix het geheel tot een plakkerig mengsel. Doe een bakpapiertje in de springvorm, verdeel het mengsel gelijkmatig over de bodem en bak in 15 minuten gaar.

Doe de rest van het water (20 milliliter) met de agar agar in een steelpannetje en verwarm. Voeg eerst 1 eetlepels kwark toe en roer er doorheen. Daarna voeg je de rest van de kwark toe met de agar agar. Blijf het geheel roeren totdat je merkt dat het dikker en steviger wordt. Als het te vloeibaar blijft, kun je wat extra agar agar toevoegen. Laat de bodem van de taart én het kwarkmengsel een beetje afkoelen voordat je het kwarkmengsel over de bodem verdeelt. Zet minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven.

Verkruimel de koekjes over de taart en maak af met de amandelpasta.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL