



Kleine taartjes met frambozen en pistachecrème

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 40 gram kokosolie
- 100 gram (glutenvrij) havermeel
- 60 gram amandelmeel
- 2 eieren
- 3 gram bakpoeder
- 200 gram mascarpone
- 100 gram slagroom
- 100 gram pistachepasta
- 150 gram diepvries frambozen
- 100 gram witte chocolade
- 10 gram arrowroot



Kleine taartjes met frambozen en pistachecrème

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Smelt de kokosolie in een pannetje op laag vuur. Doe het havermeel, amandelmeel, 2 eieren en het bakpoeder in de kom van de keukenmachine of in een mengkom. Voeg daar de gesmolten kokosolie aan toe en mix tot een glad beslag. Vet de cheesecakevormpjes goed in en verdeel het beslag gelijkmatig over de bodem van de vormpjes. Bak de bodempjes van de cheesecake in 25 minuten gaar in een voorverwarmde oven.

Laat de bodempjes even goed afkoelen. Hak witte chocolade fijn mix met de mascarpone, de slagroom en de pistachepasta in een kom. Verdeel dat over de cheesecake bodempjes. Zet minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven. Doe de ontdooide frambozen in een pannetje met de arrowroot. Roer tot het wat dikker is geworden. Laat een beetje afkoelen voordat je het over de taartjes verdeelt. Verdeel daarna over de taartjes en zet in de koelkast om nog minimaal 1 uur op te stijven.

Je kunt nu van deze taartjes gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL