



Sloffentaart voor Pasen

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 80 gram kokosolie
- 150 gram (glutenvrij) havermeel
- 100 gram amandelmeel
- 4 eieren
- 50 gram rietsuiker
- 5 gram vanille extract
- 5 gram bakpoeder
- 175 milliliter citroensap (3 grote citroenen)
- 60 gram ahornsiroop
- 150 gram witte chocolade
- 250 gram mascarpone
- 100 gram zure room
- 80 gram dragee eitjes
- 70 gram extra pure chocolade paaseitjes
- Klein stukje mango in snippers



Sloffentaart voor Pasen

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Smelt de kokosolie in een pannetje op laag vuur. Doe het havermeel in een mengkom met het amandelmeel, 1 ei, de rietsuiker, het bakpoeder en het vanille extract. Voeg daar tot slot de gesmolten kokosolie aan toe en mix het geheel tot een stevig deeg. Verdeel gelijkmatig over de sloffenbodem en zorg voor een opstaand randje.

Doe het citroensap in een pannetje en voeg de overige 3 eieren toe, klop even goed door voordat je de ahornsiroop toevoegt. Breng aan de kook en laat even doorkoken tot het dikker wordt, maar blijf wel roeren. Giet daarna door een zeef, zodat er geen stukjes 'scrambled egg' overblijven. Zet voorlopig nog even in de koelkast.

Als de sloffenbodem is afgekoeld, dan kun je de lemon curd er gelijkmatig overheen verdelen. Zet een uurtje in de koelkast om op te stijven. Ga ondertussen met de topping aan de slag. Smelt hiervoor de witte chocolade au bain marie door in een vuurvast bakje te doen boven een pannetje op het vuur.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Sloffentaart voor Pasen

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Ondertussen doe je de mascarpone vast in een mengkom, daar voeg je de gesmolten chocolade aan toe. Als het mengsel afgekoeld is, roer je de zure room er doorheen. Verdeel dit mengsel daarna gelijkmatig over de sloffenbodem en laat nog ongeveer 3 uur opstijven in de koelkast.

Top de slof af met (grofgehakte) dragee- en Paaseitjes en de stukjes mango. En je kunt van deze heerlijke slof gaan genieten. Lekker feestelijk om met Pasen op tafel te zetten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL