



Koningstaart met mandarijn

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 155 gram (glutenvrij) havermeel
- 5 gram bakpoeder
- 75 gram ongezouten roomboter op kamertemperatuur
- 20 gram biologische poedersuiker
- 15 milliliter water
- 8-10 mandarijnen (300 gram sap)
- 240 gram kokoscrème
- 35 gram maïzena of arrowroot
- 65 gram ruwe rietsuiker
- Sap van een halve citroen



Koningstaart met mandarijn

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe het havermeel in de keukenmachine met het bakpoeder, de boter, de poedersuiker en het water. Mix tot je een glad en stevig mengsel hebt gekregen. Als het nog wat te kruimelig blijft, kun je nog een beetje extra water toevoegen. Vet de taartvorm in en verdeel het deeg gelijkmatig met een opstaand randje over de vorm. Bak in ongeveer 15 minuten gaar.

Terwijl je de taartbodem laat afkoelen, kun je met de vulling aan de slag. Schil hiervoor de mandarijnen en doe die in de blender. Blend totdat het een puree is geworden en zeef vervolgens, zodat alleen het sap (300 milliliter) over blijft.

Giet het sap in een pan met de kokscrème, de maïzena, de rietsuiker en het citroensap. Verwarm op middelhoog vuur en blijf 5 tot 10 minuten roeren totdat het mengsel dik is geworden.

Giet het mengsel vervolgens over in de taartbodem, verdeel gelijkmatig. Strijk de bovenkant daarna glad. Zet in de koelkast en laat minimaal 3 uur opstijven. Decoreer daarna nog met wat mandarijntjes en je kunt genieten van deze taart.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL