



# Slof met rood fruit

BY ORGANIC HAPPINESS



## Wat je nodig hebt:

- 80 gram kokosolie
- 150 gram (glutenvrij) havermeel
- 100 gram amandelmeel
- 1 ei
- 50 gram ongeraffineerde rietsuiker
- 10 gram bakpoeder
- 5 gram vanille extract
- 150 gram witte chocolade
- 100 gram zure room
- 250 gram mascarpone
- Rood fruit



# Slof met rood fruit

BY ORGANIC HAPPINESS



## Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Smelt de kokosolie langzaam op laag vuur. Doe het havermeel in een mengkom met het amandelmeel, het ei, de suiker, het bakpoeder en het vanille extract. Voeg daar tot slot de gesmolten kokosolie aan toe. Meng tot een glad deeg. Leg een bakpapiertje op een bakplaat en leg daar de sloffenvorm op. Verdeel het deeg gelijkmatig over de vorm en zorg voor een opstaand randje. Bak 25 minuten in de oven.

Haal de sloffenbodem uit de oven en laat even afkoelen. Smelt de witte chocolade vervolgens au bain marie en laat een beetje afkoelen. Meng de mascarpone met de zure room in een mengkom en roer daar vervolgens de gesmolten chocolade doorheen. Meng tot een glad mengsel zonder klontjes.

Verdeel dit over de gedeeltelijk afgekoelde bodem. Laat 1 uurtje opstijven in de koelkast. Top daarna af met het rode fruit en eventueel een beetje poedersuiker

Je kunt nu van deze slof gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN  
[WWW.ORGANICHAPPINESS.NL](http://WWW.ORGANICHAPPINESS.NL)