



Frambozentaartjes met witte chocolade

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

60 gram ongeraffineerde rietsuiker
125 gram roomboter
160 gram speltmeel
5 gram bakpoeder
4 eetlepels lemon curd*
200 gram roomkaas
100 gram witte chocolade
100 gram zure room
Frambozen en pistache voor topping

*Maak je makkelijk zelf met sap van 3 grote citroenen, 3 eieren en 60 gram ahornsiroop.



Frambozentaartjes met witte chocolade

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Meng in een keukenmachine de roomboter met de rietsuiker, het speltmeel en het bakpoeder. Maak daar een deeg van en zet 1 uur in de koelkast om op te stijven. Rol het deeg daarna uit tot een platte lap. Vet de ringen vervolgens in en verwarm de oven voor op 180 graden. Steek vervolgens rondjes deeg uit, gebruik hiervoor een steker (of iets anders ronds) wat groter is dan de 8 cm van de ring. Leg het deeggrondje vervolgens in de ring en maak een mooi opstaand randje. Bak de taartjes 25 minuten.

Doe voor de lemon curd het citroensap in een pannetje op middelhoog vuur. Daar voeg je de eieren één voor één aan toe en daarna de ahornsiroop. Blijf dit goed roeren tot het een dik en stevig mengsel is geworden. Zeef vervolgens het mengsel en laat afkoelen. Smelt de witte chocolade au bain marie en laat die ook even afkoelen. Als de lemon curd is afgekoeld, roer je daar de roomkaas, de gesmolten witte chocolade en de zure room doorheen. Verdeel dit vervolgens over de afgekoelde taartbodempjes. Top af met wat frambozen en pistachenootjes.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL