

Zomerfruitslof

BY ORGANIC HAPPINESS

Wat je nodig hebt:

80 gram kokosolie
150 gram (glutenvrij) havermeel
100 gram amandelmeel
10 gram bakpoeder
1,5 ei
125 gram rietsuiker
10 gram vanille extract
50 gram pistachenoten + topping
Rasp van 1/2 citroen
200 milliliter slagroom
180 gram (diepvries) zomerfruit
5 gram agar agar
Vers fruit
Witte chocolade voor topping



Zomerfruitslof

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, 1 ei, 50 gram van de suiker, het bakpoeder en het 5 gram van 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.

Voor het pistachespijs mengen we 30 gram van de rietsuiker met 50 gram fijngemalen pistachenootjes, 1/2 geklutst ei en de rap van een halve citroen in de keukenmachine tot een plakkerig spijs. Verdeel dat over de afgekoelde sloffenbodem.

De mousse maken we vervolgens door het zomerfruit te blenderen met de slagroom, de overige 45 gram van de rietsuiker en de overige 5 gram vanille extract.

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS,NL



Zomerfruitslof

BY ORGANIC HAPPINESS

Hoe je het maakt:

Als dat glad is, doe je het in een pannetje en voeg je de agar agar toe, roer tot het wat dikker wordt en voeg eventueel nog wat agar agar toe als het niet dikker wordt. Laat even afkoelen en verdeel over het spijs.

Laat 2 uur opstijven in de koelkast voordat je met de topping begint. Ik heb hier aardbeien en pistachenootjes voor gebruikt. De witte chocolade heb ik gesmolten en met een spatel over de slof verdeeld.
Je kunt nu van deze lekkere zomerfruitslof gaan genieten.