

# KWARKTAART



## INGREDIËNTEN

Springvorm 18 cm

Koek bodem:

- 100 gr tijgernotenmeel of amandelmeel
- 50 gr (glutenvrije)havermout
- 30 gr cacao nibs
- 3 el Greensweet Syrup gold
- 2 el kokosolie
- 1 tl vanille aroma
- snufje zout

Kwark laag:

- 300 gr kokosyoghurt
- 3 blaadjes gelatine

Optioneel:

- 1 el Unicorn superfood
- Tropicana blend

Optioneel:

- 1 tl Unicorn superfood
- Pink Pitaya

## ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven op 180 graden en bekleed een springvorm met bakpapier of vet deze goed in.

Meng alle ingrediënten voor de koek door elkaar en druk goed aan in de bodem (dit gaat het makkelijkste met een natte lepel). Bak de koek in ongeveer 15 minuten knapperig en laat daarna buiten de oven in de springvorm goed afkoelen.

Bereid de gelatine volgens de verpakking en los in de kokosyoghurt op. Voeg wat Syrup Gold toe als je van een zoetere koek houdt. Verdeel je beslag in 3 delen en voeg aan 1 deel de Tropicana blend en aan 1 ander deel de Pink Pitaya. Schep lepel voor lepel de kokosyoghurt boven op de koek en schud af en toe de springvorm een beetje zodat je een egale laag krijgt.

Zet de kwarktaart koek voor minimaal 2 uur in de koelkast.

**NOTITIE:**

De kwarktaart koek blijft ongeveer 2 a 3 dagen lekker in de koelkast

**Genieten!**

Bron/foto: @lislovescooking via instagram of lislovescooking.nl (website)