

ZOMERSE KWARKTAART



INGREDIËNTEN

Springvorm van 18 cm

Bodem:

- 50 gr (lactosevrije)boter
- 100 gr (glutenvrije) havermout
- 50 gr (glutenvrije) havermeel
- 50 gr greensweet brown

Kwarklaag;

- 300 gr (lactosevrije) kwark
- 1 citroen
- 2 el greensweet syrup gold
- 3 blaadjes gelatine*
- 1 tl vanille aroma
- 15 gr geraspte kokos

Toppings:

- rood fruit
- kokos snippers
- chocolade (bv bloemetje van greensweet stevia)

* Vervang de gelatine voor agar agar voor een vegan taartje.

ZO MAAK JE HET:

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

Meng de ingrediënten voor de bodem tot een kruimelig deeg. Druk dit in de bodem en maak een opstaand randje.

Bak de bodem in 15 minuten krokant en laat buiten de oven goed afkoelen.

Maak de gelatine klaar volgens de verpakking.

Rasp de citroen en pers deze uit.

Meng dit met de kwark, syrup gold, kokos en klaargemaakt gelatine en giet dit over de afgekoelde bodem.

Laat je kwarklaag voor minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.

Versier de taart met vers fruit, gebakken kokos en chocolade stukjes.

Genieten!

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