



MINI BOSVRUCHTEN TAARTJE

 2 porties

 30 min. bereiden

Benodigheden:

- Verstelbare taartframe (afgesteld op 11 cm doorsnede)

Taartbodem:

- 1/5 deel van de taartbodemmix van de KHA keuken (42,5 gram)
- 7 gram kokosolie
- 1/5 deel van 1 eiwit

Voor de vulling:

- 100 gram Griekse yoghurt
- 50 gram slagroom
- 2 gelatine blaadjes
- 14 gram sweet van greensweet stevia

Voor de topping

- 100 gram blauwe bessen
- 10 gram gelei kristal van greensweet stevia
- Wat bosvruchten (bramen, blauwe bessen)

BEREIDING

1. Let op, dit taartje is gemaakt van 1/5 deel van de taartbodemmix, in een vorm van 11 cm doorsnede!!
2. Meng ongeveer 1/5 deel van de taartbodemmix volgens gebruiksaanwijzing op de verpakking met 1/5 deel van de kokosolie en eiwit
3. Bak de bodem af volgens gebruiksaanwijzing
4. Laat goed afkoelen

Vulling:

5. Laat de gelatine weken in water
6. Klop de slagroom met sweet bijna stijf
7. Knijp de gelatine uit en los op in 1-2 eetlepels kokend water
8. Meng de opgeloste gelatine met een paar eetlepel yoghurt en voeg daarna de rest van de yoghurt toe
9. Schep de slagroom er als laatste bij
10. Laat goed opstijven (liefst een nachtje)
11. Maak een bosvruchten gelei van de gelei kristal en bosvruchten volgens aanwijzing op de verpakking
12. Laat afkoelen en doe het bovenop de opgesteven taart
13. Versier met nog wat bosvruchten
14. Dit taartje is voldoende voor 2 personen, maar je kunt zelf ook de helft voor je ontbijtje bewaren