



“Raw Pie” met Avocado & Chocolade



INGREDIËNTEN

Voor **14 porties**:

Taartbodem:

- 240 g ongezoete, ontpitte dadels
- 200 g kokospoeder

Farce:

- 300 g ongezoete, ontpitte dadels
- 3 avocado's
- 40 g cacao-poeder
- 50 g gesmolten kokosolie
- 25 g tagatose (= 50 g suiker)
- 3 el kokosroom

Garnituur:

- 1 el chocoladeparels
- 1 el gehakte noten

BEREIDING

Voor de taartbodem:

Week de dadels 30 minuten in een kom warm water. Laat uitlekken en doe ze in de keukenrobot. Voeg het kokospoeder toe en mix tot het geheel een kleverige pasta wordt. Verdeel het deeg over de bodem van een taartvorm en druk plat (gebruik bij voorkeur een taartvorm met uitneembare bodem of bedek de vorm vooraf met huishoudfolie).

Voor de vulling:

Doe het avocadovlees, de dadels, het cacao-poeder, de kokosolie, de tagatose en de kokosroom in de kom van de keukenrobot (of gebruik een mixer). Mix tot je een glad beslag krijgt. Giet het beslag in de taartvorm en strijk glad. Plaats minstens 4 uur in de koelkast.

Smelt de chocoladeparels in de microgolfoven. Versier de taart met gesmolten chocolade en bestrooi met gehakte noten.



*tov gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER
ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www.ZOETSTOFFEN.eu