



Frisse amandel citroentaart

Met kokos

G214



Gezondst



Vega



20 min.



12-15 pers.

Materialen:

Oven
Bakvorm Ø 25-27 cm
Bakpapier
Mixer
2 mengkommen
Steelpannetje
Lepel
Rasp

Ingrediënten:

- 75 ml kokosolie
- 130 ml agavestroop (of honing)
- 135 gram amandelmeel
(of zelf malen van blanke amandelen)
- 200 gram kokosrasp
(plus iets extra voor over de taart)
- Rasp van 1 (biologische) citroen
- Zout (naar smaak)
- 5 grote (biologische) eieren
- 40-60 ml geperste citroen (1 á 2) of
flesje (biologisch) citroensap
- Rasp van 1 citroen

Bereiding bodem:

- Maak de bodem:
- Verwarm de oven voor tot 175°C.
- Smelt 75 ml kokosolie in een pannetje. Haal van het vuur af en voeg 40 ml agavestroop toe.
- Meng in een kom 100 gram amandelmeel, de kokosrasp, de citroenrasp van 1 citroen en een beetje zout. Schep hier de afgekoelde kokosolie met agavestroop bij.
- Klop 2 eiwitten tot schuim en roer deze samen met het amandelmengsel tot een deeg.
- Bekleed de bakvorm met bakpapier en verdeel het deeg hierin. Druk aan met de bolle kant van een natte lepel.
- Bak de bodem 10 minuten in de oven.

Bereiding vulling:

- Klop met de mixer de 3 eieren, 2 overgebleven eidooiers en 90 ml agavestroop tot een schuimige massa.
- Doe hier 40- 60 ml citroensap bij en 35 gram amandelmeel. Roer dit tot een glad mengsel.
- Giet de vulling in de taartvorm.
- Bak de taart nog 20 minuten in de oven.
- Strooi wat kokosrasp over de taart als deze net uit de oven komt.