



Thermomix Frambozentaartjes

Ingrediënten

voor de deeg:

- 140 gr amandelen
- 125 gr (glutenvrije) havermout
- snuifje zout
- 2 eieren
- 35 gr boter
- 10 gr kokosbloesemsuiker (of andere suiker)

voor de vulling:

- 195 gr kwark
- 220 gr mascarpone
- 1/3 kl vanille powder of vanille van 1 stokje
- 10 gr honing
- Verder frambozen of ander seizoen fruit

www.alleskunner.be



Instructies

- Voeg 140 gr amandelen, 125 gr (glutenvrije) havermout, snuifje zout toe aan de mengbeker **15 sec/ snelheid 10**
- Voeg 2 eieren, 35 gr boter, 10 gr kokosbloesemsuiker (of andere suiker) toe **20 sec/snelheid 5**
- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Verdeel de deeg over de bakvormpjes (indien geen siliconen vormpjes wel ze invetten met boter en bebloemen alvorens de deeg toe te voegen) duw de deeg op de bodem en aan de rand, duw mooi in de hoekjes
- Prik met een vork in de taart
- Voeg ze toe aan de oven en bak ze voor 15 min
- Maak ondertussen de vulling, reinig de mengbeker voeg 195 gr kwark, 220 gr mascarpone, 1/3 kl vanille powder of vanille van 1 stokje en 10 gr honing **15 sec/ snelheid 3** zet koud
- Haal de taartjes na 15 min uit de oven, laat ze afkoelen op een rooster
- Haal de taartjes uit vormpjes, verdeel de vulling over de taartjes, werk af met frambozen of ander seizoen fruit