



FIT & GEZOND LEVEN

RAW LEMON "CHEESE" CAKE



INGREDIENTEN

Bodem:

200 gram noten
100 gram gedroogde abrikozen
3 eetlepels kokosolie
2 theelepels gember
Zeste van 1 citroen
Snufje zout

Lemon ' Cheese'

4 eetlepels kokosolie
200 gram geweekte cashews
Zeste van 2 citroenen
Sap van 2 citroenen
1 theelepel vanilla extract (optioneel)
4 eetlepels agave of ahorn siroop
1/2 theelepel kurkuma
Snufje zout

Garnering ideetjes

Eetbare bloemetjes
Bijepollen
Bloedsinaasappel
Besjes
Citroen zeste

Bereidingswijze

Week de cashews de avond van te voren in water. Als je hier geen tijd voor hebt, kun je kokend water op de cashews gieten en 10 minuten laten weken.

Bodem:

Smelt de kokosolie voor de bodem op een laag vuurtje.

Doe alle overige ingrediënten voor de bodem in een food processor. Voeg de gesmolten kokosolie toe.

Plaats alles in een springvorm met bakpapier en verspreid het mengsel over de gehele bodem.

Lemon 'Cheese'

Smelt de kokosolie voor de ganache op een laag vuurtje. Doe alle overige ingrediënten in de food processor en voeg de gesmolten kokosolie toe. Laat het blenden tot het een egale emulsie.

Smeer het uit over je bodem. Versier de taart met bloemetjes, citroen zeste, besjes of wat je maar wilt :) en zet het in de vriezer.

2 uurtjes geduld... en smullen maar!

Je serveert deze taart semi bevroren.