



Recept geschikt voor: 6 personen | **Moeilijkheid:** 🍳
Vorbereidingstijd: 20 min | **Bereidingstijd:** min | **Totale bereiding:** 20 min

Bertyn producten:

Bron: bertyn.eu | Chef: [Serge Restiau](#) | © Serge Restiau

Vegan taart recept voor citroentaartje

Ingrediënten

- 400 gram amandelen
- 400 gram dadels
- 200 gram kokosrasp
- 200 ml citroensap
- 300 ml kokosroom
- 75 ml agave

- 5 tl citoenzeste
- 1 eetlepel agaragar
- 1 theelepel kurkuma

Voor de afwerking:

- vers fruit
- zwarte citroen
- gedroogde bloemen
- verse muntblaadjes

Bereiding

1. Mix de amandelen, dadels en kokos in een keukenrobot.
2. Druk vervolgens de massa in de gepaste taartvorm en zet in de koelkast.
3. Maak ondertussen de vulling door citroensap, kokosroom, agave, zeste en kurkuma op te warmen in een potje.
4. Voeg vervolgens de agaragar toe en breng aan de kook voor ongeveer 4 minuten.
5. Laat het mengsel een beetje afkoelen alvorens het in de taartvorm te gieten.
6. Laat alles nu minstens 4 uur afkoelen in de koelkast.
7. Werk af met vers fruit, zwarte citroen, gedroogde bloemen en verse muntblaadjes.