FRAMBOZENTAART

INGREDIËNTEN

Voor de bodem

- 110 g havermout
- 140 g amandelmeel
- ½ el speculaaskruiden
- Snufje zout
- 2 eieren
- 1 el kokosbloemsuiker
- 3 el boter, gesmolten
- Springvorm (+/- diameter van 24 cm).

Voor de vulling

- 200 g mascarpone
- 150 g plattekaas
- 1 ½ el honing
- Merg van 1 vanillestokje (of 1 tl vanille-extract)

Voor de afwerking

- 280 g frambozen

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Mix de havermout tot havermeel in een cutter
3. Meng alle ingrediënten voor de bodem.
4. Vet een springvorm in met boter (of kokosolie). Verdeel het deeg over de bodem, druk goed aan en zorg da de kanten wat rechtop staan. Prik gaatjes in het deeg en bak 12 minuten in een voorverwarmde oven.
5. Meng alle ingrediënten voor de vulling.
6. Haal de bodem uit de oven en laat even afkoelen.
7. Vul de bodem met het kaasmengsel en werk af met de frambozen.

Eet smakelijk!