AVOCADO-LIMOENTAART

INGREDIËNTEN

Voor het deeg

- 1 kop medjooldadels
- 1 kop pecannoten
- 2 el ongezoet cacaopoeder
- 2 el kokosolie, gesmolten
- 1 snufje zeezout

Voor de vulling

- 1 ½ kop cashewnoten (minstens 6 u geweekt).
- 1 rijpe avocado
- Sap van 3-4 limoenen
- 1/3 kom natuurlijk zoetmiddel
- 1 tl natuurlijk vanillepoeder

Voor de chocoladesaus

- 1/3 kop ongezoet cacaopoeder
- 1/3 kop kokosolie, gesmolten
- ¼ kop agavesiroop
- 1 snufje zeezout

Voor de topping

- 1 handvol verse aardbeien
- 1 limoen in plakjes
- Zeste van een limoen

BEREIDING

1. Mix alle ingrediënten voor de bodem in een goede blender tot je een kleverig deeg hebt.
2. Schep het deeg in de ingevette taartvorm. Duw het aan met je vingers of met de achterkant van een lepel.
3. Mix alle ingrediënten voor de vulling in een goede blender tot je een romige crème hebt. Proef en voeg eventueel meer zoetmiddel of limoensap toe.
4. Giet de crème in de taartvorm, bedek hem met folie en zet hem minimaal 4 uur in de diepvries.
5. Neem de taart een halfuur voor het serveren uit de diepvries.
6. Meng alle ingrediënten voor de chocolade saus. Giet voorzichtig de saus over de taart.
7. Versier de taart tot slot met verse aardbeien, schijfjes limoen en zeste van een citroen.

Eet smakelijk!