

# GEZONDE BROWNIETAART MET TOPPING (8 ST)

INGREDIËNTEN VOOR 8 PERSONEN

## **Ingrediënten**

### **Brownietaart**

300 gram zoete aardappel

2 eieren

2 el ahornsiroop

50 gr amandelmeel

1 el bakpoeder

4 verse dadels

1 el kokosolie

3 el cacao

### **Topping**

150 gr halfvolle platte kaas

1 blaadje gelatine

1 el ahornsiroop

50 gr rode blauwbessen/frambozen

## BEREIDINGSWIJZE

De zoete aardappelen koken. Ondertussen de oven voorverwarmen op 175° en de springvorm van 20 cm invetten of eventueel bakpapier gebruiken.

Laat de dadels weken.

De eieren samen met de ahornsiroop en de aardappelen blenden.

Voeg het amandelmeel, bakpoeder, de cacao, kokosolie en de ontpitte dadels aan de mix toe meng tot een stevig beslag. Dit mag ongeveer 40 min in de oven.

Gelatineblaadje laten weken en daarna oplossen in een pannetje met een klein beetje water.

Platte kaas opkloppen en de gelatine en de agavesiroop toevoegen.

Dit mengsel mag uitgesmeerd worden over de afgekoelde taart.

En dan versieren met het vers fruit.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

155 kcal / 5.49g Ew / 8.00g V / 11.17g Kh / 6.26g suiker

**SMAKELIJK!**