



Tip van Daniëlle  
*Voorjaarstaartje*

Het is Pasen! Na de soberheid van de veertigdagentijd mogen we nu de verrijzenis van Jezus vieren. We zijn allemaal dochters van de Allerhoogste die ons oneindig veel liefheeft.

Dat verdient wel een taartje! En dit taartje is zelfs zo gezond dat het ook prima als ontbijt geserveerd mag worden.

Niet alleen met Pasen...ook daarna en ook niet alleen als ontbijt.. Zeker ook lekker als verrassing wanneer je bezoek krijgt.

Of je tracteert jezelf ermee als je een keertje niet zo lekker in je vel zit en je zelf wel een verwennerij kunt gebruiken.

#### Taartbodem:

- \* 120 gr granola
- \* 100 gr havermout
- \* 60 gr pindakaas
- \* 45 gr maple syrup
- \* 2 el water

#### Topping:

- \* 300 gr (plantaardige)yoghurt (*naturel of vanille*)
- \* 1 mango, in stukjes
- \* 1 kiwi in halve schijfjes
- \* 1 passiefruit
- \* 1 handje amandelen
- \* 1 takje verse munt

\*Verwarm de oven voor op 180 graden.

\*Bekleed een springvorm (20cm) met bakpapier.

\*Hak de granola, havermout, pindakaas, maple syrup en water grof door elkaar in een sterke blender.

\*Verdeel het kruimelige deeg over de bakvorm en vorm een opstaande rand van ca 1 cm dikte en hoogte. Gebruik je vingers of een lepel die je af en toe een beetje nat maakt om het in de goede vorm te krijgen.

\*Schuif de granola taartbodem in de oven en bak gedurende 20-25 min. tot deze licht goudbruin is. Laat daarna in de springvorm afkoelen en verplaats daarna naar een bord of schaal.

\*Schep de yoghurt in de granolabodem maar zorg dat de opstaande rand zichtbaar blijft. Top af met de stukjes mango, kiwi, passievrucht en met de amandelen.

\*Snijd de muntblaadjes in fijne reepjes en strooi dit over de taart.

\*Serveer direct.

