

Dadel-walnoottaart

Ingredienten

- 250 gram dadels
- 125 gram roomboter of kokosolie
- 1 eetlepel rijstsiroop, yacornsiroop of honing
- 100 gram walnoten (notenmix)
- 1 rijstwafel, in kleine stukjes gebroken
- 2 eetlepels chiazaad
- 1 ei, geklust
- kokosrasp

Bereiding:

Snijd de dadels in kleine stukjes. Vet een bakblik in met boter of kokosolie. Laat de roomboter of kokosolie samen met de siroop langzaam smelten in een ruime pan op laag vuur. Voeg onder voortdurend roeren de walnoten, de dadels en het ei toe. Laat het mengsel goed warm worden.

Giet de helft van het mengsel in de ovenschaal of bakblik. Strooi de stukjes rijstwafel en het chiazaad erover en druk aan met de bolle kant van een lepel. Giet nu ook de tweede helft van het mengsel erbij. Duw weer goed aan, zodat de bovenkant egaal is. Bestrooi de taart met kokos en laat ongeveer twee uur opstijven in de koelkast.

Geniet ervan!

Boek Goed Zoet van Nanne Hogeland via Uitgeverij Loopvis

