



Speculaastaart met roze pompelmoes & kokos



INGREDIËNTEN

Voor **12 porties**:

- 200 g verkruimelde suikervrije speculaaskoekjes
- 100 g boter, gesmolten
- 300 ml kokosroom
- 150 ml sap van roze pompelmoes
- 40 g tagatosepoeder
- 4 g agar agar

AFWERKING:

- Slagroom
- Verse tijm
- Partjes van roze pompelmoes

BEREIDING

Meng speculaaskoekjes en gesmolten boter samen in een kom. Verdeel het koekjesmengsel in de taartvorm en druk goed aan. Zet 15 min in de diepvriezer.

Meng agar agar met 1 el sap van roze pompelmoes. Doe de kokosroom, de rest van het sap, de tagatosepoeder en het agar agar mengsel in een pot. Meng alles goed samen en laat 5 minuten koken. Zet aan de kant en laat afkoelen.

Haal de taartvorm uit de diepvriezer. Giet het mengsel over de speculaasbodem. Laat het minimum 4 uur opstijven in de koelkast. Werk af met slagroom, verse tijm en stukjes fruit.



*tov gesuikerde versie



DEZE TAART IS OOK HEERLIJK ZONDER SLAGROOM OF MET PLATTE KAAS.

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www.ZOETSTOFFEN.eu