



Fruittaart



INGREDIËNTEN

Voor **8 personen**:

VOOR HET DEEG

- 250 g bloem
- 150 g boter op kamertemperatuur
- 10 g poeder op basis van stevia
- 1 ei

VOOR HET GARNITUUR

- 1 blik ananas (340 g uitgelekt), pruimen, druif, naar keuze
- 100 g slagroom
- 1 ei
- 25 g zoetstof op basis van agavesiroop en stevia

BEREIDING

Start met het deeg door alle ingrediënten samen te mengen. Indien mogelijk, laat het deeg eerst 30 minuten rijzen in de koelkast (ingepakt in vershoudfolie).

Rol het deeg uit alvorens de bakvorm ermee te bekleden. Schik het gekozen fruit op het deeg.

Bereid de topping door het ei te mengen met de zoetstof en de room. Giet dit mengsel over het fruit.

Zet gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C.



*tov gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www.ZOETSTOFFEN.eu