




Havermouttaart met pecan en appel



Dessert

 60 min.
(+ 30 min. in de oven)

 8



INGREDIENTEN:

Voor de bodem:

- 200 gr havermout vlokken
- 60 ml kokosolie, gesmolten
- 60 ml amandelmelk, ongezoet
- **2el Belberry Jamaican caramel**
- 4el water
- 2el gemalen lijnzaad

Voor de vulling:

- 350 gr blokjes appel, geschild
- **4el Belberry appel gelei**
- 1el citroensap
- ¼ el vanillepoeder
- ½ el kaneel

Voor de topping:

- 60gr pecan noten
- 20gr amandelschilfers

BEREIDING & PRESENTATIE:

- Verwarm de oven op 180°C
- Bestrijk een rechthoekige taartvorm met losse bodem met kokosolie.
- Meng het lijnzaad met het water.
- Bak de havermout kort (3 minuten) in een antikleefpan.
Blijf roeren opdat de havermout niet aanbrandt.
- Doe alle ingrediënten voor de bodem in een keukenrobot met 'S' mes en laat draaien tot het een 'deegbal' vormt.
- Gebruik 2/3 van het bodemdeeg en druk het goed aan in de bakvorm.
De randen mogen een halve cm dik zijn.
- Meng de appelblokjes met de appelgelei, citroensap, vanillepoeder en kaneel.
- Beleg de taartbodem met dit appelmengsel en verspreid voldoende tot in de hoekjes.
- Doe de pecan noten bij de rest van het bodemdeeg in de keukenrobot en meng tot kruimels.
- Verkruimel dit mengsel over de appels. Werk af met amandelschilfers.
- Bak de taart 30 à 40 minuten in de oven, tot de topping goudbruin wordt.