



Avocado chocoladetaart



Avocado chocoladetaart

Deze taart gaat je echt verrassen! Het is een Avocado Chocoladetaart, met als basis de avocado (ja echt!). Doordat je de andere ingrediënten met overheersende smaken ermee mengt proef je helemaal niet dat het eigenlijk een hele gezonde taart is.

Eigenlijk zou je je gasten niet moeten vertellen waarvan de taart is gemaakt, je zult merken dat ze het verschil (bijna) niet zullen proeven!

ingrediënten

Ingrediënten voor 1 Avocado Chocoladetaart

250 gram Dadels (ontpit)

200 gram Hazelnoten

2 el Kokosolie

500 gram Avocado (weeg
iets meer af vanwege de
schil)

1 Limoen

300 gram Pure chocola

bereidingswijze

1. Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan op middelhoog vuur.
2. Doe de geroosterde hazelnoten met de dadels en kokosolie in een keukenmachine en maal tot een mengsel.
3. Leg bakpapier in de bodem van de springvorm. Doe het mengsel in de springvorm en druk goed aan met een lepel. Zet dit in de koelkast.
4. Pureer de avocado met een staafmixer of de keukenmachine en knijp een halve limoen uit boven de avocado. Meng dit er doorheen.
5. Smelt de chocolade au bain marie. Voeg vervolgens toe aan de avocado en meng dit goed door elkaar. Haal de springvorm met de bodem uit de koelkast en verdeel het avocado-chocolade mengsel over de bodem. Zet vervolgens 2 uurtjes in de koelkast.
6. Snij de taart los door met een mes langs de rand van de springvorm te gaan voordat je de vorm open klikt. Decoreer met wat geroosterde hazelnoten.