Avocado chocoladetaart

Tussendoortje



Avocado chocoladetaart

Gezond, romig en verrássend lekker

Als er één taart is die Thekla keer op keer maakt voor feestjes, dan is het deze. Ja, je leest het goed: een **avocado chocoladetaart**. Super smeuïg, intens van smaak en stiekem best gezond. En nee, je proeft de avocado écht niet.

Thekla's tip? **Vertel pas na het proeven wat erin zit**. Wedden dat niemand het doorheeft? Deze taart is heerlijk als gezond(er) dessert of verjaardagsverrassing. Serveer 'm koud en zie de verbaasde gezichten als je vertelt wat erin zit!

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 kort in een droge koekenpan op middelhoog vuur. Laat ze even afkoelen.

2. Doe de hazelnoten, dadels en kokosolie in de keukenmachine. Maal tot een plakkerig mengsel. Bekleed een springvorm met bakpapier, schep het mengsel erin en druk stevig aan met een lepel. Zet in de koelkast.

3. Pureer de avocado's glad met een staafmixer of in de keukenmachine. Knijp het limoensap erover en meng goed.

4. Smelt de pure chocolade au bain marie. Meng dit daarna door de avocado-crème tot een glad en romig geheel.

5. Haal de springvorm uit de koelkast en verdeel het chocolademengsel over de bodem. Strijk glad en zet minstens 2 uur terug in de koelkast.

6. Snijd voorzichtig los langs de randen met een mes en haal de taart uit de vorm. Garneer met wat extra geroosterde hazelnoten voor crunch.