



8 p

60'
+ 240'
koelen

level II



Dessert

*Super lekker
en raw,
probeer het nu!*

RAW aardbei & rode bieten cake op een brownie bodem

Materiaal

Ronde springvorm van 7" (=16cm)
Blender
Keukenrobot met 'S'-mes

Voor de bodem

45 gr amandelen
45 gr cashew noten
1 el Purasana RAW cacao poeder
1 el Purasana kokosolie,
vloeibaar (zie tips)
25 gr dadels
1 kl vanille extract
1/16 kl Purasana Himalaya zout
1 el Purasana kokosbloesuiker,
vloeibaar (zie tips)
1/8 kl Purasana maca poeder

Voor de topping

Purasana hennep zaadjes

Vulling

180 gr cashew noten, gewekt voor 8u,
gespoeld en uitgelekt (zie tips)
200 gr aardbeien
120 ml agave
1 KL vanille extract
1 KL Purasana rode bieten poeder
1/2 KL Purasana baobab poeder
1/8 KL Purasana Himalaya zout
200 ml Purasana kokosolie, vloeibaar

Voor de swirl

1/2 cup van de vulling
1 KL Purasana rode bieten poeder



8 p

60'
+ 240'
koelen

level II

Bereiding

1. Doe alle ingrediënten voor de bodem in de keukenrobot met 'S'-mes en vermaal tot een crumbelachtige structuur, die toch kleverig genoeg is dat de massa samenhoudt als je aandrukt.

2. Neem een springvorm van 7" met bakpapier op de bodem en bedek de bodem met de crumble. Verspreid mooi en druk goed aan. Zet even aan de kant.

3. Doe alle ingrediënten voor de vulling, behalve de kokosolie, in de blender en mix op hoge snelheid tot een mooie vloeibare crème. Daarna kan je, terwijl de blender mixt, de kokosolie toevoegen. Mix nog een 15-tal seconden opdat de olie goed vermengd is.

4. Neem 1/2 cup vulling apart. Dit is voor de swirl.

5. Giet de rest van deze crème op de bodem in de springvorm en verdeel mooi.

6. Voor de swirl, doe je 1/2 cup van de vulling opnieuw in de blender en voeg er 1 extra KL rode bieten poeder aan toe. Mix opnieuw tot alle poeder verwerkt is. Je bekomt nu een donkerdere rode crème.

7. Breng deze aan op de bovenkant van je eerste vulling en teken er decoratie in met achterkant van een lepel.

8. Breng de taart voor minimum 4u in de koelkast, liefst een ganse nacht.

9. Eens goed gekoeld en dus opgesteven, haal je de taart uit de springvorm.

10. Versieren kan met wat hennep zaadjes.

Extra Tips

- Kokosolie vloeibaar: de kokosolie heeft een smeltgraad van 25°C. Verwarm de olie op maximum 48°C in je oven opdat deze vloeibaar is om te verwerken. Maak tevens dat alle andere ingrediënten op kamertemperatuur zijn, anders krijg je meteen een harde klomp, gezien de kokosolie zal stollen als hij in aanraking komt met te koude ingrediënten.
- Kokosbloemsuiker vloeibaar: neem 2 EL kokosbloemsuiker en 1 EL water en roer goed tot de suiker opgelost is.
- Beste zet je de cashewnoten al de avond ervoor in water. Indien tijdgebrek, kan je ze 15 minuten weken in warm water, maar dan heb je geen voordeel meer van het RAW principe.

Zin in meer?

Onze heerlijke recepten vind je terug op www.purasana.be of in ons boek **Become A Super Food Chef**.