

Chocolade kokostaartjes met bloedsinaasappel

creme fraiche en gesuikerde citroen

Sluit het kerstdiner elegant af met dit decadente dessert van Rose & Vanilla. Zij maken met veel passie de allerlekkerste plantaardige en glutenvrije taartjes, vol pure ingrediënten uit een eerlijke keten. De eerlijke cacao in dit chocolade-kokostaartje maakt écht impact: de boeren in Peru verdienen een leefbaar inkomen en de teelt helpt de lokale biodiversiteit te herstellen. Gecombineerd met de frisse, zoetzure partjes bloedsinaasappel vormt dit taartje een prachtig, verantwoord én buitengewoon smaakvol slotstuk van de avond!

0 min | 2688 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten te sparen door je recepten te bekijken via onze mobiele website

ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		2P	4P	6P	8P
Citroen	st	0.5	1	2	2
Bloedsinaasappel	st	1	2	3	4
Boeren crème fraîche	ml	50	100	125	200
Vegan chocolade & kokos taartje	st	2	4	6	8
zelf toevoegen:					
Water	ml	75	150	225	300
Rietsuiker	tl	75	150	225	300

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*

Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Gebruik een dunschiller om lange, brede banen van de citroenschil te snijden. Zorg dat je alleen het gele deel meeneemt; het witte gedeelte eronder is erg bitter. Snijd deze banen met een scherp mes in dunne, lange reepjes (julienne). Breng een klein pannetje water aan de kook. Kook de schilletjes 2 minuten en giet het water af. Herhaal dit nog een keer met vers water voor een zachtere smaak.
2. Breng een pan met het water en de suiker aan de kook tot de suiker is opgelost en je een siroop krijt. Voeg de citroenschilletjes toe, zet het vuur heel laag en laat dit 15 tot 20 minuten zachtjes pruttelen. Schep de schilletjes met een vork of zeefje uit de siroop. Laat ze heel even uitlekken op bakpapier en rol ze direct door een schaaltje met extra suiker.
3. Klop de crème fraîche luchtig en voeg eventueel een beetje suiker toe. Zet in de koelkast.
4. Snijd de boven- en onderkant van de bloedsinaasappel eraf, zodat je het rode vruchtvlees net kunt zien. Zet de vrucht op een van de platte kanten stevig neer. Snijd van boven naar beneden de schil en het witte vlies eraf. Snijd de partjes tussen de vliesjes uit en bewaar ze in een kommetje. Knijp het overgebleven sap uit de vliesjes boven het kommetje uit.
5. Leg de chocolade & kokos taartjes op de borden. Doe op elk taartje een toef crème fraîche en verdeel de bloedsinaasappel partjes en gesuikerde citroenschillen erover.

Tip: Lepel vlak voor het serveren nog een klein beetje van het opgevangen, dieprode bloedsinaasappelsap over de Crème fraîche voor een prachtig en feestelijk kleurcontrast.