

INGREDIËNTEN

Voor 6 personen
20 gr cashewnoten
20 gr walnoten
20 gr hazelnoten
7 dadels (140 gr zonder pit)
15 ml zonnebloemolie
1 theelepel kaneel
40 gr pure chocola met minstens 70% cacao
10 gr cacaopoeder
snuf zout

SNICKERTAARTJE

Bevat per portie: Kcal: 157 | Eiwit: 2,7 gr | Koolhydraten: 12 gr | Vet: 11,3 gr | Vezels: 3,2 gr

ZO MAAK JE HET

• Neem een springvorm van ongeveer 16 cm diameter, smeer deze in met zonnebloemolie en doe een bakpapiertje op de bodem. Doe achtereenvolgens de volgende drie lagen in de vorm.
• Voor de onderste laag van het taartje: doe alle noten samen met 60 gr dadels en 10 gr zonnebloemolie in een blender. Houd de stukjes een klein beetje grof zodat ze nog wel bite hebben.
• Voor de middelste laag: doe 80 gr dadels, een snuf zout, een theelepel kaneel, een theelepel zonnebloemolie en 40 ml water in een blender. Blend dit helemaal fijn. Mocht dit niet goed lukken dan voeg je stukje bij beetje wat extra water toe. Hoe minder je gebruikt hoe beter, in verband met de stevigheid van deze laag.
• Voor de bovenste laag: smelt de chocolade au bain marie. Roer vervolgens twee theelepels zonnebloemolie en de cacaopoeder erdoor.
• Zet het taartje ongeveer 30 minuten in de vriezer zodat hij kan opstijven. Eet hem op (niet helemaal alleen), of bewaar hem in de koelkast.

TIPS EN TRICKS

• Je hebt voor dit recept 140 gr dadels nodig. Dit is het gewicht dat je na het ontpitten moet overhouden. Wij hadden grote dadels en hadden er dus maar 7 nodig. Het kan zijn dat jij er (een paar) meer nodig hebt.
• In plaats van een springvorm met een diameter van ongeveer 16 centimeter kun je ook een vierkante schaal of bakblik met een afmeting ergens tussen de 10×10 en 15×15 cm nemen. Hoe kleiner de schaal, hoe hoger de taart.