

# Chocolade-avocado taart

## INGREDIENTEN

### *Bodem:*

- 8 Medjoul dadels
- 1/2 sinaasappel
- 250 g walnoten
- 1 el cacaopoeder
- 1 el gebroken lijnzaad
- 1/2 tl kaneelpoeder
- 1 mespuntje zout

### *Vulling:*

- 3 avocado's
- 120 g ahornsiroop
- 1/2 vanillestokje
- 60 g cacaopoeder
- + extra om te bestuiven



## BEREIDINGSWIJZE

### *Bodem:*

1. Bekleed de taartvorm met plasticfolie of bakpapier. Snijd de dadels in stukken. Rasp de sinaasappel. Maal de walnoten, cacaopoeder, lijnzaad, kaneelpoeder, dadels, sap en rasp van de sinaasappel en het zout in de foodprocessor tot een kleverige massa. Druk deze massa stevig aan op de bodem van de vorm. Zet de vorm even in de koelkast.

### *Vulling:*

1. Schil de avocado's, verwijder de pit en snijd in stukken. Voeg de avocado samen met de ahornsiroop, vanille en het cacaopoeder toe aan de foodprocessor en pureer tot een gladde massa.
2. Verdeel de vulling over de bodem in de taartvorm en strijk de bovenkant glad. Laat deze taart het liefst een hele nacht in de koelkast opstijven.
3. Bestuif de taart als laatste met cacaopoeder en serveer hem op een mooie schaal.

Heb je het recept af?  
Deel het op social  
media en vergeet ons  
niet te taggen!

Eet smakelijk