

Wat stop je erin?

- ✳ **Voor het deeg:** 30 g [kokosmeel](#), gezeefd
- ✳ 30 g [lupinemeel](#), gezeefd
- ✳ 50 g [amandelen](#), gemalen en gezeefd
- ✳ 5 g [psylliumvezels](#)
- ✳ 20 g [erythritol](#)
- ✳ Snuf [Himalayazout](#)
- ✳ 1 flinke tl [wijnsteenbakpoeder](#)
- ✳ 1 tl [vanille bourbonpoeder](#)
- ✳ 2 bio-eieren
- ✳ **Voor de vulling:** 100 g pistachenootjes (ongezouten), 50 g blanke amandelen, 50 g [erythritol](#), 2 el citroensap (of meer naar smaak), 2 bio-eieren, 50 ml [kokosmelk](#)
- ✳ **Voor de cranberrygelei:** 200 g cranberries (vers of diepvries), 200 ml water, 50 g [erythritol](#), citroensap naar smaak, 3 tl [agar-agar](#)
- ✳ **Voor de garnering:** wat amandelschaafsel en 50 g blauwe bessen



Hoe maak je het klaar?

- ✳ Roer de ingrediënten voor het deeg door elkaar en kneed tot een samenhangend deeg.
- ✳ Rol het uit en bekleed een ingevette springvorm van 22 cm ermee (bodem en laag opstaande rand).
- ✳ Mix met blender of hakmolen de pistachenootjes met de amandelen tot een smeuijge pasta. Dit kan wel even duren. Zorg dat je apparaat niet oververhit raakt en schraap de wanden af en toe schoon.
- ✳ Voeg de erythritol, citroensap, eieren en kokosmelk toe en mix goed door.
- ✳ Giet dit mengsel op de bodem.
- ✳ Bak de taart in een voorverwarmde oven op 150 graden gedurende 30 minuten.
- ✳ Kook de cranberries met citroensap, water en erythritol totdat de bessen openspringen.
- ✳ Voeg de agar-agar toe en mix het met de staafmixer tot een egale gelei.
- ✳ Als de taart gebakken is, giet dan de gelei op de pistachelaag en garneer met amandelschaafsel en blauwe bessen. Laat de taart afkoelen.

Voedingswaarde p.p.

- ✳ 1 portie Eiwitrijke voeding 
- ✳ nihil portie Fris en Fruitig 
- ✳ nihil portie Veilige Vetten 
- ✳ 1/3 portie Reinigende Vezels 



Tip

- ✳ Geen pistachenootjes? Neem dan extra amandelen i.p.v. pistachenootjes.
- ✳ Ook lekker met gelei van ander fruit, zoals kersen, pruimen of blauwe bessen.