

BRESILIENNETAARTJES



Ingrediënten (voor 8 taartjes):

- 210 g polenta
- 6 zakjes Canderel vanilla
- 1 buisje vanille-essence
- 120 g bruine suiker zoetstof Sukrin Gold
- 600 ml rijstmelk
- een potje bresiliennootjes of zelf fijn gehakte nootjes
- 750 ml sojamelk
- 1 zakje vanille puddingpoeder
- 4 el Tagatesse zoetstof
- 1 zakje Klop Klop
- 1 zakje Klop Fix
- 80 ml sojamelk natuur



Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Doe de rijstmelk in een kookpot, samen met de Canderel vanilla, de vanille-essence, de Sukrin Gold en de polenta.
- Verwarm dit alles op het vuur tot aan het kookpunt onder voortdurend omroeren.
- Haal het geheel onmiddellijk van het vuur als het kookt.
- Verdeel alles in 8 kleine taartvormpjes, maar vul ze maar tot in de helft.
- Zet dit vervolgens 20 minuten in de oven op 180°C.
- Haal de taartjes uit de oven, laat ze afkoelen en verwijder ze daarna uit de taartvormpjes.
- Maak pudding van de sojamelk, de Tagatesse zoetstof en het puddingpoeder: los het puddingpoeder op in een beetje sojamelk; laat de rest van de sojamelk koken samen met het Tagatesse zoetstof en voeg al roerend het opgeloste puddingpoeder toe; laat nog even doorkoken onder voortdurend omroeren.
- Giet een beetje pudding in elk taartdeegje en laat afkoelen.
- Klop een zakje Klop klop samen met 80 ml sojamelk en een zakje Klop Fix tot een luchtige schuim en spuit hiervan een beetje op elk taartje.
- Werk af met bresiliennenootjes of nootjes die je zelf fijn hakt (op die manier bevat het ook geen suiker).
- Laat het smaken!