



Heerlijke taart met een fruitige topping

Een smaakvol taartje met Alpro Sojadrink Original

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160°C. Zeef de bloem, maïszetmeel, bakpoeder en zout samen in een kom.
2. Verwarm de Alpro Sojadrink met de Alpro Lekkere en Gezonde Keuken. Klop ondertussen de eieren en het suiker met een elektrische mixer voor ongeveer 10 minuten tot een licht en luchtig mengsel.
3. Voeg daarna de bloem en de Sojadrink-mix toe aan het mengsel van suiker en eieren. Meng het langzaam tot een glad beslag. Smeer de bakvorm eerst in met wat Alpro Lekkere en Gezonde Keuken en wat bloem, zodat het niet aan gaat koeken. Bak de taart 35-45 minuten in een taartvorm tot de taart van binnen droog is. (Gebruik een cocktailprikker om dit te controleren).
4. Laat de taart afkoelen voordat je hem serveert. Gebruik als topping het verse fruit en eventueel wat poedersuiker. Genieten!



6 stuks



1u



Ingrediënten

- 200 gr bloem voor een taart
- 80 gr maïszetmeel
- 2 ½ theelepel bakpoeder
- een snufje zout
- 250 ml Alpro Soyadrink Vanille of Alpro Soyadrink Original
- 4 eetlepels Alpro Lekkere en Gezonde Keuken
- 75 gr suiker
- 4 eieren
- 200 gr frambozen, aardbeien en/of blauwe bessen
- 2 eetlepels poedersuiker (optioneel)

Bereid met

Sojadrink Original



Lekkere en Gezonde Keuken



Sojadrink Vanille

