



⌚ ± 1 uur

 ± 4 uur

B **BAKTOTAAL**
echt alles om te bakken

- Sap en rasp van 1 sinaasappel;
- 100 milliliter water;
- 100 gram suikervrije biscuits.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Meng de haverhout, amandelen, walnoten, kokosvlokken, 50 gram honing en gesmolten kokosolie door elkaar heen.
4. Verdeel het mengsel over de bakplaat.
5. Bak de granola in 15 à 20 minuten goudbruin en spatel deze af en toe om.
6. Laat de granola na het bakken volledig afkoelen.
7. Maal de granola fijn in een keukenmachine.
8. Meng eventueel wat extra honing of kokosolie door de koekbodem heen, zodat het goed plakkerig wordt.
9. Bekleed de springvorm met bakpapier.
10. Stort het mengsel in de springvorm en druk het stevig aan.
11. Week de gelatineblaadjes in koud water.
12. Meng de kwark, Griekse yoghurt, 3 eetlepels honing, vanille extract, sinaasappelsap en sinaasappelryp door elkaar heen.
13. Knijp de gelatineblaadjes goed uit.
14. Verwarm 100 milliliter water in een pan.
15. Los de gelatineblaadjes op in het warme water.
16. Giet het kwarkmengsel over de bodem in de springvorm.
17. Strijk de bovenkant glad.
18. Laat de gezonde kwarktaart minimaal 4 uur in de koelkast opstijven.
Tip! Een nacht in de koelkast is nog beter.
19. Maal de suikervrije biscuits fijn en verdeel de kruimels over de gezonde kwarktaart.

Handige informatie

Ontdek eens onze andere gezonde recepten!

Kies je er bewust voor om verantwoord te snacken? Bezoek dan eens onze receptenpagina, want daarop hebben we nog veel meer recepten verzameld waarmee je gezonde lekkernijen kunt maken. Je vindt er onder andere een [recept voor gezonde brownies](#) en een [recept voor gezonde appeltaartjes](#). Dit [recept voor een gezonde taart](#) is ook echt eens het proberen waard. Dit is een kleine greep van de recepten, want we hebben nog veel meer voor je in petto. [Check dus snel onze gezonde recepten hier](#) en ga lekker aan de slag!





Probeer jij graag nieuwe recepten uit? Dan vind je het vast leuk om te weten dat wij ruim 1.600 recepten op onze receptenpagina hebben verzameld, waarmee je uiteenlopende lekkernijen kunt maken. Je vindt er niet alleen recepten voor desserts, bonbons en koekjes, maar ook allerlei recepten voor hartige hapjes en verschillende broden. Je vindt er werkelijk voor ieder wat wils. Bovendien voegen wekelijks nieuwe recepten aan onze blog toe, dus het is zeker de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Bekijk al onze recepten hier!](#)

Ben jij van plan om met ons recept een gezonde kwarktaart te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van het gebak te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

- 1 x Molen de Hoop Geraspte Kokos 250gr (Art.nr.: DH85)
- 1 x Kokosolie Geurloos Biologisch 250 ml (Art.nr.: UD2720)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Walnoten 150g (Art.nr.: BNC01337)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x Patisse Springvorm Basic Ø20cm (Art.nr.: 02611)
- 1 x Amandelen Wit (zonder vlies) 150g (Art.nr.: BNC01341)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Extract 35ml (Art.nr.: D102062)
- 1 x Molen de Hoop Havermost (vlokken) 500gr (Art.nr.: DH05)
- 1 x Bloemenhoning Biologisch 375 gram (Art.nr.: UD5000412)

