



Diëtistenpraktijk
De Snekens

Wendie Pluymers
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



MENU



KERSENTAARTJES

© Diëtistenpraktijk De Snekens



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 zelf bereide [kersenconfituur](#)
- 8 verse kersen
- 1 zakje Klop Klop
- 1 zakje Klop Fix
- 80 ml soyamelk 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.
- Vul ze met de [kersenconfituur](#).
- Klop een zakje Klop klop samen met 80 ml soyamelk en een zakje Klop Fix tot een luchtige schuim en spuit hiervan een beetje op elk taartje.
- Werk af met een verse kers op elk taartje.
- Laat het smaken!