

# SINTERKLAAS TAART



## Ingrediënten:

---

- 2 el kokosolie
- 250g speltmeel
- 2 tl bakpoeder
- 4 el speculaaskruiden
- 2 el kaneel
- 10 el Zusto
- 200 ml (plantaardige) melk naar keuze
- 2 eieren
- 1,5 banaan
- 150 ml Griekse Yoghurt
- 1 handvol kruidnoten

## Bereiding:

---

- Verwarm de oven voor op 160 graden.
- Smelt de kokosolie en meng met het speltmeel, het bakpoeder, 2 el koekkruiden, 1 el kaneel, 8 el Zusto, melk en eieren tot een gladde massa.
- Leg bakpapier in taartvorm. Giet beslag erin en bak de bodem zo'n 40-45 min. in de oven
- Laat de kruidkoekbodem helemaal afkoelen.
- Pureer de banaan en meng met de Griekse yoghurt, de rest van de Zusto en de kruiden tot een glad geheel.
- Verdeel het Griekse yoghurtmengsel over de kruidkoekbodem en verkruimel de kruidnoten erover.

