# Tartelette framboos

**Recept van Jurgen Koens**



## Ingrediënten

### Sablé-deeg voor tartelette
50 gr water
3 gr zout
20 gr lijnzaad
500 gr bloem, glutenvrij
400 gr koude boter
200 gr Zusto suikervervanger
3 gr limoenzeste
cacaoboter

### Crème suisse
55 gr Zusto suikervervanger (deel 1)
25 gr maizena
1 gr kurkuma
250 gr kokosmelk
20 gr Zusto suikervervanger (deel 2)
200 gr plantaardige slagroom (Alpro)

## Bereiding

### Sablé-deeg voor tartelette
Meng het water, zout en lijnzaad in een blender tot een gladde substantie. Zet dan een normaal zanddeeg. Laat 4 uur rusten. Rol uit op 2 mm dikte en steek een cirkel uit. Fonceer de tartelette-ring en bak ze af op 170°C tot goudbruin. Smeer ze na afkoelen in met cacaoboter.

### Crème suisse
Meng Zusto (deel 1), maizena en kurkuma. Roer langzaam de kokosmelk tot de droge ingrediënten volledig zijn opgelost. Breng al roerende het geheel aan de kook en laat zacht doorkoken tot een mooie room ontstaat. Doe in een kom, dek af met folie en zet koel. Klop de slagroom met Zusto (deel 2) luchtig maar niet volledig stevig. Spatel deze door de afgekoelde room.

## Garnering

Prestige frambozen
pistache, gehakt