

Pecan Brownie met kokosyoghurt met mango en passievruchten



Een onweerstaanbaar lekker dessert dat ook nog eens leuk is om te maken! Voor to go en take-away, dus uw gasten kunnen genieten waar ze maar willen.

Ingrediënten voor Voor 4 stukke:

- Pecan Brownie (39000986)
- 175 g vruchtvlees van mango
- 1 passievrucht
- 100 g ongezoete plantaardige kokosyoghurt
- 4 el kokosrasp
- 1 biologische limoen
- 2 tl agavesiroop
- 1 mespunt guarpitmeel (koud bindmiddel)
- geroosterde kokosvlokken

Step 1

Snijd de mango in kleine blokjes. Voeg de pitjes van de passievrucht aan de blokjes toe.

Step 2

Meng de kokosvlokken door de yoghurt.

Step 3

Was de limoen onder heet water, snijd de schil er dun af en snijd hem in dunne reepjes. Pers de limoen uit. Meng 3 el limoensap en de agavesiroop met het guarpitmeel en roer dit door het fruit.

Step 4

Op elk stuk taart komt een portie kokosyoghurt. Het geheel wordt met mangosla en kokosvlokken gegarneerd.