



# Gezondere banoffeee ontbijttaart

Deze recepten zijn ontwikkeld door Chickslovefood.

Nina en Elise hebben speciaal voor L'OR recepten ontwikkeld. Deze heerlijke gerechten zijn makkelijk te maken met weinig ingrediënten. Op hun blog 'Chickslovefood' staan nog meer makkelijke recepten en inspiratie. Hun doel: toegankelijke recepten met pure ingrediënten delen die iedereen kan maken.

En in dit geval met de heerlijk rijke smaak van L'OR koffie.  
Geniet ervan!



## Je hebt nodig:

- 225 g havervlokken
- 95 g hazelnoten
- 6 el honing
- 250 ml magere kwark
- 3 bananen
- 25 g pure chocolade
- ( + 100 ml kokosolie)
- [Kop L'OR Crema Classique](#)

## Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 170 graden.
- Doe 150 gram havervlokken in de kom van een keukenmachine en maal fijn tot meel.
- Hak de hazelnoten in grove stukjes. Doe het meel samen met de noten, de overgebleven havervlokken, 4 eetlepels honing en de kokosolie in een kom. Kneed dit tot een deegbal .
- Bedek een springvorm van 24 centimeter doorsnede met bakpapier en druk het deeg uit over de bodem. Zorg dat de hele bodem bedekt is en aan de randen 1 centimeter omhoog komt.
- Zet de taartbodem in de oven en bak die in 25 minuten goudbruin en knapperig. Haal uit de oven en laat even afkoelen.
- Smeer dan de kwark over de bodem, sprenkel de overige 2 eetlepels honing over de kwark, snijd de bananen in plakjes en leg op de kwark. Rasp tenslotte de chocolade fijn en verdeel dit er ook over.
- Zet een kop koffie met de Crema Classique koffiebonen van L'OR en klaar ben je!



2+ personen



60 minuten



CHICKSLOVEFOOD