

Fruittaart



Ingrediënten:

- 1 meloen (galia of watermeloen of cantaloupe)
- 1 vijg
- bakje macadamianoten
- amandelschaafsel
- aardbeien, blauwe bessen (of sterfruit, mandarijn en hazelnoten)

Bereiding:

1. Schil de meloen schoon en snijdt deze in 2 stukken. Lepel de pitten eruit zodat er een holletje ontstaat.



2. Dit holletje kun je precies vullen met een vijg. Iets anders kan natuurlijk ook prima.
3. Maak van de macadamia noten en 1 dl water dmv van een staafmixer een macadamia crème. Zet de meloen weer inelkaar en besmeer deze met de crème. Rooster in een droge koekenpan, zonder vet, de amandelschaafsel lichtbruin. Als het lekker begint te ruiken zijn ze klaar. Beplak de meloen hiermee en versier verder af met fruit naar eigen keuze.

"Met deze taart scoor je zeker hoge ogen tijdens een feestje of dinertje"