

Ingrediënten

70 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
55 g (gram) Stevia granulated sweetener (ziet er uit als kristalsuiker)
175 g (gram) Amandelmeel
0.25 tl (theelepels) Zout
0.5 Stuk(s) Rasp van een citroen
1 Stuk(s) Ei (losgeklopt)
250 g (gram) Volle kwark
Fruit naar keuze

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Tartelette bakvormpjes - 6 stuks

1. Deeg maken

Vet de vormpjes in met boter of bakspray.

Roer de **boter (70 g)** zacht in een beslagkom en voeg de **amandelmeel (175 g)**, **stevia suiker (55 g)** en het **zout (0,25 tl)** toe.

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.

Laat het deeg minimaal 1 uur rusten in de koelkast.

2. Taartjes bakken

Verwarm de oven voor (**elektrisch 180°C / hetelucht 160°C**).

Bekleed de vormpjes met het taartdeeg en bestrijk ze aan de binnenkant met het **ei (1 stuk, losgeklopt)**. Koel de vormpjes nog 5 minuten in de koelkast.

Bak de taartjes af in circa 15 – 20 minuten goudbruin.

3. Vulling en versieren

Vul net voor het serveren de taartjes met de **kwark (250 g)** en versier ze met het **verse fruit**.