



Bergklim cake (vegan)

Wat heb je nodig?

-  200 gr havermout (glutenvrij)
-  2 bananen, in stukken
-  250 gram dadels, ontpit en in stukjes
-  4 eetlepels zonnebloemolie
-  400 milliliter water
-  100 gram walnoten, in stukjes
-  600 gram wortel, geraspt
-  200 gram amandelmeel
-  100 gram kokos, geraspt
-  2 theelepels kaneelpoeder
-  snuf zout
-  15 gram bakpoeder
-  Ter decoratie:
-  papieren rietje, in stukjes
-  smarties
-  gekleurde snoepveters
-  speelpoppetjes



Hoe maak je dit?

1



Mix alle ingrediënten behalve de wortel, kokos en walnoten met de staafmixer door elkaar.

2



Spatel de wortel, kokos en walnoten door het mengsel heen en vul het bakblik met het beslag.

3



Bak de cake af in 1 uur en 20 minuten op 180 graden en laat hem afkoelen.

4



Duw smarties in de taart, dit zijn de klimstenen. Steek bovenin de cake drie kleine rietjes en knoop er

5



gekleurde snoepveters aan: dit zijn de klimtouwen. Knoop de poppetjes hieraan vast.