

HANGOPTAART – VERS FRUIT

INGREDIËNTEN VOOR 6 PERSONEN

500 ml halfvolle yoghurt

5 blaadjes gelatine (10 gram)

1 sinaasappel

5g vanillesuiker

300g vers rood fruit (eventueel diepgevroren)

20 lange vingers voor de bodem

1 eetlepel amandelschilfers

6 verse muntblaadjes

BEREIDINGSWIJZE

Plaats een grote kom onder het vergiet en leg een schone natte theedoek in het vergiet. Giet er de yoghurt in en knijp deze uit. Vouw of knoop de theedoek dicht en laat deze 8 uur staan op een koele donkere plaats. Het vocht uit de yoghurt lekt uit in de kom waardoor de yoghurt veel stijver is.

De volgende ochtend begin je met de bodem. Verkruiemel de lange vingers en bedek er de springvorm mee (ongeveer 1-2 cm) en druk de bodem goed stevig aan met een glas of bolle lepel.

Week de gelatineblaadjes 5 minuten in koud water en pers de sinaasappel uit. Breng het sinaasappelsap tegen de kook aan (au bain-marie). Neem het pannetje van het vuur en los hierin de uitgeknepen gelatineblaadjes op. Pureer 1/3 van het rode fruit en voeg dit toe. Meng goed en laat afkoelen.

Gebruik 1/3 van het rode fruit om over de bodem van gekruimelde lange vingers te leggen.

Schep de uitgelekte yoghurt uit de theedoek en meng deze voorzichtig met het mengsel van sinaasappelsap en gepureerd rode fruit met gelatine. Voeg een beetje vanillesuiker toe voor de smaak. Schep dit mengsel op de taartbodem en strijk het mooi glad met een spatel en laat het minimaal 2 uur in de koelkast opstijven.

Garneer met de rest van het rood fruit, strooi de amandelschilfers erover en versier met de muntblaadjes.

Recept van Infraligne Aalst

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

160 Kcal

SMAKELIJK!