

Yoghurt kersentaart

Aantal Personen	8/10
Hoeveelheid	
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 260 gram bastognekoeken• 100 gram ongezouten boter• 250 ml slagroom• 150 gr Yoghurt• 3 Gelatine blaadjes• Één zakje vanillesuiker• 200 gram monchou (kleine zilveren pakje)• 100 gram fijne kristalsuiker• 2 blikjes kersen vlaaifruit van Hak

Bereiding

Verkruimel de koekjes zo fijn mogelijk in de blender. Bekleed de bodem van een 24 cm bakvorm met bakpapier en folie.

Zet een steelpan op het vuur en smelt de boter. Voeg de gesmolten boter bij de bastognekoekkrumels en meng het goed. Verdeel het hierna over de bodem van de bakvorm en druk aan met een lepel. Zet de vorm in de koeling.

Neem een kom en mix hier de slagroom samen met en vanillesuiker in zie ook de tips. Neem nog een kom en mix daar de monchou samen met de suiker in. Schep de monchou nu bij de slagroom meng het. Voeg nu de yoghurt toe en meng deze ook

3 gelatineblaadjes gebruiken, eerst even in koud water laten weken, daarna in 2 eetlepels heet water oplossen en door de monchou, Slagroom, Yoghurt mengsel mengen.

Haal de bakvorm weer uit de koelkast en verdeel en monchou mengsel gelijk over de bodem. Laat de taart een 4 uur of langer opstijven in de koelkast.

Wanneer de monchoutaart goed is opgesteven kun je haar versieren met fruit. Wanneer je kersen op gelei gebruikt en net zoals ik niet zo van gelei houdt, moet je de kersen eerst een beetje van de gelei scheiden (of misscheppen) en hierna over de taart verdelen.