

# YOGHURT KAASTAART MET BLAUWE BESSEN ZONDER OVEN

SEPT 2023

Benodigdheden : voor **8** personen

	100	gr	Blauwe bessen + extra om af te werken
	4	cl	Water
	8	bladjes	Gelatine
	2,5	dl	Volle room
	80	gr	Kristalsuiker
	1	el	Vanillesuiker
	1	st	Limoen – geraspte zeste en sap
	500	gr	Griekse yoghurt
			Boter
Voor de bodem:	250	gr	Zandkoekjes (spritzen of zo)
	125	gr	Boter

Bereidingstijd: 25 minuten + 2 uur koelen

## Werkwijze :

Bekleed de bodem en randen van een beboterde springvorm van 20 cm doormeter met bakpapier.

Mix 250 gr zandkoekjes (type spritz) fijn en meng met 125 gr gesmolten boter.

Schep alles in de springvorm, verdeel mooi en druk aan met de bolle kant van lepel.

Zet in de koelkast.

Week 8 blaadjes gelatine in **koud** water.

Breng 100 gr blauwe bessen aan de kook met 4 cl water (ja dat is weinig)

Neem van het vuur en mix glad zodra de bessen gebarsten zijn.

Klop 2,5 dl volle room met 80 gr kristalsuiker en 1 el vanillesuiker lobbige.

Rasp de zeste van 1 limoen. Neem dan het sap van die limoen en verwarm het even met een scheutje water. Knijp de gelatine uit en los hem op in het sap;

Roer dit sap onder 500 gram Griekse yoghurt en spatel de lobbige room hieronder.

Schenk de helft van dit mengsel in de taartvorm en giet er scheutje van het bessensap bij.

Neem nu een satéprikker en maak er swirls mee.

Giet dan de rest van de mousse bij in de vorm en een scheutje van het sap. Maak opnieuw swirls.

Laat de taart minstens twee uur opstijven. Langer mag zeker.

Haal de taart uit de koelkast.

Haal ze uit de vorm en werk af met de extra bessen en bestrooi met wat limoenzeste.

Geef er de rest van sap apart bij.

=====