

Passievruchttaart met yoghurtmousse



Velthuizen
KEUKENS

🕒 90 minuten

👥 8 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

100 gram cruesli

100 gram digestive koekjes

75 gram roomboter

30 gram havermout

20 gram kokosrasp

1 grote dadel

300 ml slagroom

275 gram 2% Griekse yoghurt

70 gram suiker

Rasp van een limoen

1,5 tl vanillepasta

3 blaadjes gelatine

150 gram diepvries passievrucht

100 gram mango in blokjes

40 gram suiker

1.5 blaadje gelatine

150 ml slagroom

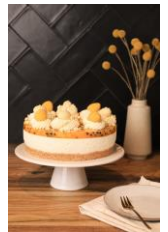
1 el suiker

paaseitjes

Stap 2 | Bodem

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Voor een super strak resultaat zet je een strook acetaatfolie tegen de rand van de vorm. Haal ook alvast het fruit voor de topping uit de vriezer.

Smelt de roomboter in een steelpan en maal alle andere ingrediënten voor de bodem fijn in een keukenmachine. Giet hier dan de boter bij en maal nog eens door elkaar. Stort dit mengsel op de bodem van de springvorm. Druk goed en egaal aan en zet dit dan alvast in de koelkast.



Stap 3 | Mousse

Zet nu de gelatine voor de vulling te weken in koud water. Meng de yoghurt samen met de vanille, limoenrasp en suiker. Houd twee eetlepels slagroom apart en de rest klop je tussen lobbig en stijf in. Als de gelatine minimaal 15 minuten heeft staan weken verhit je de eetlepels slagroom in een steelpan. Eenmaal aan de kook zet je het vuur uit en voeg je de gelatine hieraan toe. Roer door tot het is opgelost en laat afkoelen tot de ergste hitte eraf is.

Giet het dan al mixend op een lage stand bij de slagroom en voeg daarna het yoghurtmengsel eraan toe. Als het goed is gemengd stop je met mixen. Niet langer doen want dan verlies je alleen maar lucht. Giet dit mengsel op de koekbodem en zet voor minimaal 2 uur koud.

Stap 4 | Topping

Zet dan de gelatine voor de topping te weken in koud water. Snijd de mango in klein blokjes en doe de helft van de ontdooide passievrucht in een steelpan. Wanneer de gelatine minimaal 15 minuten heeft staan weken verhit je de passievrucht. Los hier al roerend de suiker in op. Bijna aan de kook zet je het vuur uit. Los hier de gelatine in op en voeg dan ook de andere helft van de passievrucht toe. Doe dan ook de blokjes mango erbij, roer door en giet dit op de taart (het is belangrijk dat deze bovenop al opgesteven is).

Zet de taart terug in de koelkast voor nog eens 2 uur. Mocht je liever geen pitjes hebben? Zeef deze er dan vooraf uit met een bolzeef.

Stap 5 | Garneren

Voor de smaak is de extra decoratie niet nodig, maar voor de looks wel leuk! Klop de slagroom stijf met wat suiker en gebruik een spuitzak met een kartel spuitmondje. Decoreer naar hartelust en maak af met eetbare paasdecoratie zoals paaseitjes.

De taart kun je met gemak 4 dagen lang bewaren in de koelkast. Veel maakplezier en eet smakelijk!

