



HALVE GEORGE- TAART MET LANGE VINGERS

Nagerecht
- voor 4 personen

Wat heb je nodig?

- 250 gram aardbeien
- 250 ml slagroom
- 3 eetlepels suiker
- 250 gram Griekse Yoghurt
- 2 pakjes lange vingers (á 175 gram)
- 6 blaadjes gelatine
- Poedersuiker

Het recept vind je op de volgende pagina.

Recept

Week de gelatine 5 minuten in koud water. Ondertussen mag je de helft van de aardbeien lekker prakken. Breng 2 eetlepels aardbeienpuree in een steelpan tegen de kook aan. Haal de pan van het vuur, doe de geprakte aardbeien erin en knijp de gelatine uit. Goed blijven roeren totdat de gelatine is opgelost.

Klop de slagroom stijf met de suiker. Spatel de yoghurt, gelatinemengsel en de rest van de 'aardbeienpuree' (die je net hebt gemaakt) erdoor.

Giet het mengsel in een kookpan van zo'n 14 cm doorsnee. Bedek de bovenzijde met van die heerlijke lange vingers.

Nu ben je eigenlijk al bijna klaar...Laat deze net door jou gemaakte minimaal 3 uur opstijven in de koelkast. Snijd met een mes langs de rand zodat je halve Georgetaart los komt.

Stort de taart op een bord, maar kijk uit dat je het niet te hard doet. Plak de rest van de lange vingers tegen de rand en doe er een nog mooi lintje om.

Verdeel de rest van de aardbeien (die je niet geprakt hebt) over de halve Georgetaart en versier met poedersuiker en eventueel wat slagroom.



HET LAAGLAND