



Kokosyoghurttart met mango

Beschrijving

Even een berichtje voor mijn abonnees: Sinds deze week zet ik om de dag een recept op mijn blog. Ik had een opmerking gekregen dat dagelijks wel erg veel was, en dat is het voor mij ook. Nu kan ik 1 x per week een aantal recepten verwerken en ook eens iets koken dat ik al eens heb klaargemaakt!

Deze week kreeg ik een mail van AH Bonus met de mededeling dat voor mij de eetrijpe mango's in de aanbieding waren. Een snelle klik naar de Allerhande website zorgde dat ik bij dit recept terecht kwam. Nizzakoekjes, die heb ik al heel lang niet meer gekocht, mijn oma had deze koekjes regelmatig. Ik heb de mango die als garnering diende, vastgelijmd met het sap van de mango uit blik, ik heb hier gelatine in opgelost. Voor al het sap had ik 8 blaadjes gelatine nodig, 3 eetlepels met 1 blaadje was waarschijnlijk ook genoeg geweest. Volgende keer dat maar uitproberen... Ik heb 6 potjes Danone Activia standyoghurt kokos gebruikt. Kokosolie is vet dat boven de 25°C weer vloeibaar wordt, ik heb het voor gebruik gesmolten in de magnetron.

Aantal personen

12

Ingrediënten

- 125 gram Nizza kokos (koekjes, pak 240 gram)
- 60 gram kokosolie (pot 400 gram) + extra om in te vetten
- 8 blaadjes gelatine
- 2 eetrijpe mango's
- 3 eetlepels kraanwater
- 600 milliliter kokosyoghurt (beker 150 milliliter)
- 425 gram mangoschijven op siroop (blik)
- 125 gram crème fraîche
- 1 limoen

Keukenmateriaal

- koksmes
- dunschiller
- snijplank
- springvorm (Ø 18 centimeter)
- bakpapier
- kwastje
- keukenmachine
- rooster

- staafmixer
- steelpannetje om gelatine op te lossen

Bereidingstijd

30 + 10 minuten oventijd



Bereiden

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in. Maal de koekjes fijn in de keukenmachine en meng de kokosolie erdoor. Verdeel het koekjesmengsel over de bodem van de springvorm en bak circa 10 minuten in het midden van de oven. Laat afkoelen op een rooster. Week 6 blaadjes gelatine 5 minuten in koud water. Schil ondertussen 1 mango, snijd het vruchtvlees van de pit in plakjes en verdeel over de koekbodem. Breng in een steelpan 2 eetlepels water tegen de kook aan en neem van het vuur. Knijp de gelatine uit, voeg toe en roer tot de gelatine is opgelost. Spatel de gelatine door de kokosyoghurt en verdeel over de koekbodem. Laat 2 uur afgedekt opstijven in de koelkast. Week de rest van de gelatine 5 minuten in koud water. Laat de mangoschijven uitlekken en doe met de crème fraîche in een hoge beker. Pureer met de staafmixer. Breng in een steelpan 1 eetlepel water tegen de kook aan en neem van het vuur. Knijp de gelatine uit, voeg toe aan het hete water en roer tot de gelatine is opgelost. Spatel de gelatine door de mangocrème en verdeel gelijkmatig over de kokosyoghurt. Laat 2 uur afgedekt opstijven in de koelkast. Neem de taart uit de koelkast. Schil de 2e mango, snijd het vruchtvlees van de pit in plakjes en leg als een waaier op de taart. Boen de limoen schoon en rasp de groene schil over de taart en serveer. Je kunt de taart 1 dag van tevoren maken. Bewaar afgedekt in de koelkast.

Datum

26/03/2025