

Yoghurtpotje Oreo en framboos

Datum: 13-03-2017
Type gerecht: Nagerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

Yoghurtpotje Oreo:
- 16 Oreo koekjes
- 4 eetl. melk
- 500 g yoghurt
- 100 g suiker
- 2 eetl. vanillearoma
- 8 opgeloste velletjes gelatine
- 300 ml room
- 200 ml room voor de kanelli’s ter garnering

Frambozensaus:
- 250 g frambozen
- 100 g suiker
- 100 g water

Bereidingswijze:

Verbrijzel de Oreo’s en mix de kruimels met de melk. In een grote kom mix je de yoghurt, suiker, vanillearoma, opgeloste gelatine en stijf opgeklopte room door elkaar heen. Verdeel het mengsel in drie even grote porties. Voeg 100 ml frambozensaus aan één portie en 50 ml frambozensaus aan de tweede portie. Meng goed door elkaar. Schep het Oreo-mengsel met een lepel onderin elk weckpotje en druk dit aan. Schep hierop een laag van de witte yoghurtmix. Laat even in de koeling staan. Herhaal het proces met de lichtroze laag en tenslotte met de donkerroze laag. Plaats de potjes daarna 2 uur in de vriezer.

Presentatie:

Garneer het potje met een half Oreokoekje en enkele druppels frambozensaus. Plaats het potje op een mooi bord en garneer met slagroomkanelli’s en frambozensaus.