**Yoghurttaart met aardbeien**

een bakje aardbeien
60 gr kristalsuiker
20 gr vanillesuiker
bloemsuiker

6 gelatineblaadjes
½ l Griekse yoghurt
volle room
waaiertjes voor roomijs

Pureer ¾ van een bakje aardbeien en meng met de suikers. Week de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de gepureerde aardbeien tot lauw en roer er de uitgeknepen gelatine door.

Stort de yoghurt in een mengkom en meng de aardbeipuree er zachtjes doorheen met een garde. Zorg voor een massa die homogeen is van structuur en kleur.

Klop 2 deciliter room lobbig maar niet stijf. Spatel de room onder de yoghurt met aardbeien tot er opnieuw een homogene massa ontstaat.

Bedek een slakom met folie en stort de bereiding erin. Strijk de bovenzijde glad met een lepel en druk er halfronde waaiertjes in. Dat wordt straks de bodem van de taart.

Dek de kom af en zet die minstens 3 uur in de koelkast om op te stijven. Keer de kom daarna om op een bord.

**De afwerking**. Snijd een spie uit de taart en leg die weg voor later gebruik. Klop volle room stijf en vul een spuitzak met gekartelde punt. Spuit room op de bovenkant van de taart en vul er ook het gat mee op, waar je de spie weggesneden hebt.

Kies een paar mooie aardbeien met kroontje en leg die op de taart. Druk in vier gesneden exemplaren in de room in het gat en werk zo verder tot op het bord. Daar drapeer je de rest van de aardbeitjes. Het visuele effect dat je beoogd is, dat de taart opengebarsten is en de inhoud van verse aardbeien eruit valt.

Werk af met poedersuiker.