Ontbijttaart

Ingrediënten

1 Liter(s) Volle yoghurt
70 g Kokosolie
40 ml Honing
130 g Havervlokken
70 g Pistachenoten
50 g Sesamzaad
1 Stuk(s) Eiwit
250 ml Verse slagroom (onbereid)
3 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
Fruit naar keuze

Keukenspullen

Zeefje
Kom
Steelpan
Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
Theedoek
Huishoudfolie

1. Voorbereiden

Hang een zeef in een kom, leg daarin een schone vochtige theedoek.

Schep hier de **yoghurt (1 l)** in, dek af met een stukje folie en vouw de theedoek erover. Laat dit zeker een nacht staan zodat al het vocht uit de yoghurt opgevangen wordt.

2. Bak een granolabodem

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 170°C). Vet de taartvorm goed in (bijvoorbeeld met wat kokosolie).

Smelt **kokosolie (70 g)** in een steelpannetje. Voeg hierna de **honing (40 ml)** toe en roer even goed door.

Voeg de **havervlokken (130 g)**, de gemalen **pistachenootjes (70 g)** en **sesamzaad (50 g)** toe en meng door elkaar.

Roer het **eiwit (1 stuks)** erdoor (dit zorgt ervoor dat alle granen en nootjes goed hechten) en druk het mengsel in een goed ingevette taartvorm.

Bak de bodem in ongeveer 15 minuten goudbruin en krokant.

3. Ontbijttaart serveren

Laat de bodem helemaal afkoelen en maak intussen de hangop door de **slagroom (250 ml)** met de **suiker (3 el)** lobbig te kloppen met de mixer met garden.

Meng de slagroom met het dikke deel van de ‘opgehangen’ yoghurt.

Schep de hangop in de taartbodem en versier met al het **fruit** dat jij lekker vindt!