



Cheese cake met amarena kers en yoghurt parfait

Nagerecht voor 15 personen.

1. Parfait :

375 gram slagroom
300gram volle yoghurt
Citroen
3 blaadjes gelatine
6 eidooiers
2 eieren
150 gram suiker

Bereiding :

- Gelatine weken in koud water
- 6 eidooiers en 2 hele eieren met 150 gram suiker in een pan tot 40 graden al roerend verwarmen.
- Deze hete massa in de keukenmachine koud kloppen, 10 minuten.
- De 375 gram slagroom opkloppen , bijna stijf.
- De 300gram yoghurt met het citroensap doorroeren
- Gelatine in 75 gram kokend water oplossen en warm door de yoghurt roeren.
- Nu alles door elkaar spatelen en in de vormpjes / glaasjes scheppen en in de vriezer zetten.
-

2. Cheese cake met amarena kers :

Bodem :

1 pak Bastogne koek
amarena kersen

Cheese cake :

225 gram melk
3 blaadjes gelatine
1½ vanille stokjes



5 eierdooiers
150 gram suiker
225 gram volle kwark
Sap van 3 citroenen
225 gram slagroom

Bereiden bodem :

1 pak Bastogne koek fijn korrelen. Korrels in de vormpjes/glaasjes scheppen als bodem.
Hierop stukjes kers in laagjes plaatsen

Bereiden cheese cake :

Week de gelatine in koud water. Breng de melk met de open gesneden vanille aan de kook. Roer de 5 eierdooiers los met de suiker. Hierop al roerend de warme melk gieten en op het vuur al roerende laten binden. Nu meteen in een koude schaal gieten door een zeef en de gelatine hierin oplossen. Slagroom opkloppen tot dikke yoghurt, volle kwark losroeren met het sap van de 3 citroenen. Als de vanillinesaus koud is alles door elkaar spatelen en verdelen over de vormpjes/glaasjes. Koud zetten om op te stijven