

Hangop met amarenekers

Ingrediënten:

- Boerenyoghurt
- Amarenekers (in blik)
- Poedersuiker
- Slagroom
- Vanillestokje

Bereidingswijze:

1. neem een pan waar een zeef in past en niet de bodem raakt
2. zet een zeef in de pan
3. neem een theedoek en spoel deze uit met water, dit om overgebleven zeepresten van het wassen te verwijderen
4. leg de theedoek in de zeef zo dat de gehele zeef bedekt is
5. giet de yoghurt is de theedoek/zeef
6. dek de pan af met plasticfolie en laat de yoghurt een nacht en dag uitlekken.
7. de volgende dag is het meeste vocht uit de yoghurt en is de yoghurt een stuk dikker
8. voeg suiker naar smaak bij de slagroom en klof de slagroom op
9. spatel heel rustig de slagroom door de yoghurt
10. snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het merg met het puntje van een mes eruit
11. spatel het merg ook rustig door de yoghurt
12. giet het vocht van de kers af en vang het op in een bekken
13. meng wat van het vocht door de yoghurt
14. dresseer alles desgewenst in een glas of bord. Garneer de yoghurt met de kers.