

## YOGHURTMOUSSE MET BANAAAN EN AHORNSIROOP

### Benodigheden ( 6 à 8 personen )

- 400 ml yoghurt
- 100 gr suiker
- 250 ml slagroom
- 2 gelatineblaadjes
- 2 bananen
- esdoornsiroop

### Bereidingswijze

- week de gelatine in koud water
- klop de slagroom stijf
- warm een weinig yoghurt op met de suiker tot deze gesmolten is en roer er de uitgeknepen gelatineblaadjes onder tot deze opgelost zijn
- meng dit door de rest van de yoghurt en schep de slagroom door dit mengsel
- laat alles opstijven in glaasjes
- snij de bananen in plakjes van  $\pm$  2 cm en bak ze mooi bruin in boter
- verdeel, juist voor het opdienen de schijfjes banaan over de yoghurtmousse
- overgiet met ahornsiroop ( = esdoornsiroop)

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

