

Slanke taart met lange vingers en vers fruit

Slanke taart met lange vingers en vers fruit, deze taart is gebaseerd op de [ijstaart](#) van ElsaRblog. Ik was deze maand gekoppeld aan Elsa voor de foodblogswap. Elsa heeft op haar site, naast veel recepten, heel veel info over reizen, creatieve ideeën en nog veel meer.

Terug naar de taart; ik heb hier mijn eigen draai aan gegeven en gemaakt van drinkyoghurt gecombineerd met vers fruit van het seizoen. We zitten in de zomermaanden en er is zoveel lekkers te koop! Deze keer trof ik op de markt heerlijke verse rijpe mango's maar heb je perziken of ander fruit, alles kan! In het recept van Elsa gebruikt zij melk maar aangezien mijn man een lactose intolerantie heeft heb ik gekozen voor yoghurt.

Voor 1 taart – springvorm 21 cm of brownievorm.

Bereidingstijd: 20 minuten + 1 nacht wachttijd

Ingrediënten

- 1 pak magere drinkyoghurt met een vruchtensmaakje
- 10 vellen gelatine
- 1 grote mango (of meer als je dit lekker vindt)
- 1/3 pak lange vingers
- 100 ml sinaasappelsap

Bereiding

1. Bekleed de bakvorm met een vel bakpapier.
2. Verdeel de lange vingers over de bakvorm (als je niet alles vol krijgt, breek dan stukjes lange vingers af zodat de hele bodem bedekt is).
3. Laat de gelatine voor ongeveer 5 minuten wellen in een grote kom met koud water.
4. Verwarm de sinaasappelsap in een pannetje en voeg 1 voor 1 de gelatine toe totdat deze is opgelost.
5. Schenk de drinkyoghurt in een grote kom en voeg de sinaasappelsap met opgeloste gelatine toe.
6. Je ziet nu dat het nog wat dun is, zet daarom de kom voor ongeveer 30 minuten in de koelkast. Hiermee kan de gelatine z'n werk gaan doen.
7. Snij ondertussen de mango in plakken en vervolgens in kleine blokjes.
8. Schenk vervolgens de helft van de drinkyoghurt over de lange vingers.
9. Verdeel hierover de helft van de mangoblokjes.
10. Schenk de rest van de drinkyoghurt in de schaal.
11. Zet de taart voor 1 nacht in de koelkast om op te stijven en maak voor het serveren de bovenkant af met de rest van de mangoblokjes.

Geniet van deze slanke taart eventueel met een toefje slagroom als je dit lekker vindt!