



Ingrediënten (voor 12 personen)

Met dank aan Marlies.

- $\frac{3}{4}$ ltr melk
- 1 thl amandel essence
- $\frac{3}{4}$ ltr room
- 9 eetl boeren yoghurt
- 1 eetlepel vanillesuiker
- 90 gr kristalsuiker
- 18 gr gelatine
- 90 gr fijngesneden bitterkoekjes
- $\frac{1}{2}$ dl amaretto of bitterkoekjes likeur

Bereiding.

1. Verwarm de melk met de suiker en de vanillesuiker. Neem de pan van het vuur.
2. Week de gelatine in koud water 1 voor 1 tot ze zacht is.
3. Los de geweekte gelatine in het warme mengsel op. Giet het mengsel op de boeren yoghurt.
4. Zet het geheel op een ijsbad en laat het terugkoelen totdat het hangend is geworden.
5. Klop de slagroom yoghurt dikte en schep dit door het mengsel. Voeg de fijngesneden bitterkoekjes en likeur toe en schep het geheel in glaasjes of vormpjes. Zet in de koelkast voor minimaal 3 uur.