

## Ingrediënten

1 ml Volle yoghurt  
70 g Kokosolie  
40 ml Honing  
130 g Havervlokken  
70 g Pistachenoten  
50 g Sesamzaad  
1 Stuk(s) Eiwit  
250 ml Verse slagroom (onbereid)  
3 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)  
Fruit naar keuze

## Keukenspullen

Zeefje  
Kom  
Steelpan  
Springvorm Ø24 cm  
Mixer met gardes  
Theedoek  
Huishoudfolie

---

## 1. Voorbereiden

Hang een zeef in een kom, leg daarin een schone vochtige theedoek.

Schep hier de **yoghurt (1 l)** in, dek af met een stukje folie en vouw de theedoek erover. Laat dit zeker een nacht staan zodat al het vocht uit de yoghurt opgevangen wordt.

---

---

## 2. Bak een granolabodem

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 170°C). Vet de taartvorm goed in (bijvoorbeeld met wat kokosolie).

Smelt **kokosolie (70 g)** in een steelpannetje. Voeg hierna de **honing (40 ml)** toe en roer even goed door.

Voeg de **havervlokken (130 g)**, de gemalen **pistachenootjes (70 g)** en **sesamzaad (50 g)** toe en meng door elkaar.

Roer het **eiwit (1 stuks)** erdoor (dit zorgt ervoor dat alle granen en nootjes goed hechten) en druk het mengsel in een goed ingevette taartvorm.

Bak de bodem in ongeveer 15 minuten goudbruin en krokant.

---

## 3. Ontbijttaart serveren

Laat de bodem helemaal afkoelen en maak intussen de hangop door de **slagroom (250 ml)** met de **suiker (3 el)** lobbige te kloppen met de mixer met garden.

Meng de slagroom met het dikke deel van de 'opgehangen' yoghurt.

Schep de hangop in de taartbodem en versier met al het **fruit** dat jij lekker vindt!