



## Bananen toetje

Dit is een recept dat mijn moeder al maakte toen we nog kleine kinderen waren en dat ik nog steeds heel erg lekker vind. Het is een ontzettend simpel en een heerlijk verfrissend zomers dessert. De frisheid van de vanilleyoghurt in combinatie met de romige slagroom maken dit dessert tot een groot succes.

Veel mensen denken dat het een heel machtig toetje is, maar doordat je het luchtig klopt valt dat best wel mee. Tja je moet er misschien geen 3 kommen van eten, maar zelfs na een barbecue werd er door mijn man 2 keer opgeschept. En voordat ik daar vragen over krijg de barbecue was goed verzorgd!

### **Ingrediënten voor 6 à 8 personen:**

- 1 liter vanilleyoghurt
- 250 ml slagroom
- 4 bananen
- 2 eetlepels suiker

Schenk de vanilleyoghurt en slagroom in een kom en voeg de suiker toe. Klop dit door elkaar met een handmixer. Doordat er slagroom in zit wordt de substantie iets dikker. Stop met mixen als slagroom ervoor gezorgd heeft dat je een luchtig dessert hebt.

Snijd de bananen in dunne plakjes en voeg deze toe aan het toetje. Schep de banaan voorzichtig door het toetje. Je kunt eventueel een halve banaan achterhouden, zodat je bij het opdienen nog een paar schijfjes hebt om het dessert mee te garneren.

Plaats het toetje voor minimaal 2 uur in de koelkast. Daardoor kunnen de smaken lekker in elkaar trekken.

Garneer de schaal eventueel met een aantal plakjes banaan voor het serveren. Zo zien je gasten direct wat erin zit.