

Cranberry yoghurttaart



Eenvoudig

Ingrediënten:

Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart Bosvruchten
50 g boter
250 ml slagroom
500 ml yoghurt
400 ml water
350 g cranberrycompote
6 dunne plakken cake
1 zakje Dr. Oetker Taartina

Extra nodig:

mixer met garden
springvorm 24 cm
steelpannetje

Bereidingwijze:

Bereid de kruimelbodem volgens de aanwijzingen op de verpakking.
Roer de cranberrycompote los met een handgarde en verdeel 100 gram van de compote over de kruimelbodem. Bedek de compote met de plakken cake.

Doe het water en de taartmix in een kom en klop dit met de mixer met garden op de laagste stand in 1 min. tot een glad mengsel. Voeg de yoghurt en de ongeklopte slagroom toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand tenminste 2 minuten tot een luchtig mengsel. Verdeel het taartmengsel over de plakken cake. Laat de taart circa 3 uur in de koelkast opstijven.

Meng ruim een half zakje Dr. Oetker Taartina met 4 eetlepels water. Breng de rest van de cranberrycompote in een steelpannetje aan de kook. Haal het pannetje van het vuur. Giet het Taartina-mengsel erbij en breng het opnieuw aan de kook. Verdeel de iets afgekoelde compote over het middelste deel van de taart. Houdt daarbij ca. 3 cm van de rand

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl
Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



vrij.

Plaats de taart 15 minuten in de koelkast voordat de taart wordt geserveerd. Decoreer de rand met slagroom.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart Bosvruchten

Dr. Oetker Taartina

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl