

Vlafliptaart



Eenvoudig

Ingrediënten:

Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart Naturel
50 g boter
250 ml slagroom
250 g yoghurt
250 g vanillevla
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
300 ml water (handwarm)
4 el rode vruchtensaus, aardbeiensaus of bosvruchtensaus

Voor decoratie:

Dr. Oetker Regenboogfantasie

Extra nodig:

mixer met garden
springvorm 24 cm
steelpannetje

Bereidingwijze:

Bereid de kruimelbodem volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Doe de helft van het water (150 ml) en de helft van de taartmix (ca. 97 g) in een kom en klop dit met de mixer met garden op de laagste stand in één minuut tot een glad mengsel. Voeg de vanillevla en de helft van de ongeklopte slagroom toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand tenminste 2 minuten tot een luchtig mengsel.

Doe deze laatste stap hetzelfde met de andere helft van het water, de taartmix, slagroom en yoghurt. Voeg bij de helft met de yoghurt ook de vanillesuiker toe. Verdeel de taartmengsels tegelijkertijd over de bodem en strijk ze glad.

Voeg als laatste de saus toe en zorg dat dit niet geheel vermengd met

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



het taartmengsel. Laat de taart ca. 3 uur in de koelkast opstijven.

Decoratietip: deze taart is heel geschikt als kindertaart. Decoreer de taart bijvoorbeeld met spekjes, kleine negerzoenen, lollies, slagroom of een van de Dr. Oetker Strooidecoraties!

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart Naturel

Dr. Oetker Vanillesuiker

Dr. Oetker Regenboogfantasie

© 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