

Chocolade-yoghurttaart



Enige bakervaring is gewenst

Opstijftijd: ca. 3 uur

Ingrediënten:

Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart Naturel
60 g roomboter
Dr. Oetker Chocoglazuur
300 ml slagroom
400 ml water
500 g Griekse of Turkse yoghurt (10%vet)

Extra nodig:

springvorm 24 cm
Dr. Oetker Bakspray
steelpan
mixer met garden

Bereidingswijze:

Bekleed de springvorm met het bakpapier en vet de rand in met bakspray.

Smelt de boter in een steelpan. Smelt de Chocoglazuur volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schenk de helft van het Chocoglazuur (50 gram) bij de boter in de steelpan. Voeg de bodemmix toe en roer het glad. Schep dit in de springvorm. Verdeel het mengsel met de bolle kant van een lepel gelijkmatig over de bodem van de springvorm. Laat de bodem in de koelkast afkoelen en opstijven.

Maak de steelpan schoon. Schenk er 50 ml slagroom in en breng dit op laag vuur tot tegen de kook aan. Roer de rest van het Chocoglazuur erbij en roer het tot een glad en glanzend geheel. Laat het afkoelen tot een dik vloeibare chocoladesaus.

Bereid de taartmix volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar gebruik Griekse of Turkse yoghurt in plaats van kwark. Verdeel het



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



yoghurtmengsel over de chocoladebodem in de springvorm en strijk de bovenkant glad. Druppel de chocoladeroom erover en trek er met een mes krullen door. Laat de taart circa 3 uur in de koelkast opstijven.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart Naturel

Dr. Oetker Chocoglazuur

Dr. Oetker Bakspray

© 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