



# Aardbeien Yoghurt taart

10 - 12 taartpunten



Eenvoudig

up to 15 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de yoghurtaart:

400 ml water op kamertemperatuur  
1 pak Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart Aardbeien  
500 ml volle yoghurt  
250 ml slagroom (ongeklopte)  
60 g margarine  
6 - 8 aardbeien

### Extra nodig:

springvorm 24 cm

- 1 Leg het bijgesloten velletje bakpapier op de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.
- 2 Smelt 60 g margarine in een pannetje.
- 3 Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter.
- 4 Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de kruimelbodemmix en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.
- 5 Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.
- 6 Doe het water (op kamertemperatuur), de yoghurt en de slagroom in een hoge beslagkom. Klop het met een mixer op de laagste stand tot een geheel. Voeg nu de taartmix toe en klop op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig yoghurtaart mengsel.
- 7 Schenk het yoghurtaart aardbei mengsel in de springvorm en strijk met een vork spiraalvormige lijnen in het oppervlak.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 8 Zet de aardbeien-yoghurttaart minimaal 2½ uur in de koelkast.

**Opstijftijd: 150 minuten**

- 9 Haal de yoghurttaart vlak voor serveren uit de koelkast. Verwijder de springvorm.
- 10 Was de aardbeien onder de koude kraan en dep ze goed droog. Halveer de aardbeien. Decoreer de taart met de gehalveerde aardbeien.

Tips van de Consumentenservice

- Voeg voor meer aardbeiensmaak en/of een leuke swirl na het mixen 2 á 3 eetlepels aardbeienjam toe.
- Voeg na het mixen enkele in stukjes gesneden verse aardbeien aan het yoghurttaart mengsel toe en spatel het door.

