



Bosbessen-Yoghurttart

ongeveer 10 - 12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de taart:

1 pak Dr. Oetker Yoghurt taart
60 g margarine
1 liter volle yoghurt
bosvruchtensmaak
175 g bosbessencompote of
bosbessenjam
6 dunne plakken cake

Extra nodig:

springvorm 24
garde
mixer met garden
lepel

1 Kruimelbodem met bosbessencompote:

Bekleed de springvorm met het bakpapier. Laat de 60 g boter/margarine smelten in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de mix voor kruimelbodem met een lepel door de gesmolten boter. Verdeel de kruimelmasse over de springvorm en druk het met de bolle kant van een lepel stevig aan. Zet de vorm 10 minuten in de koelkast. Roer de bosbessencompote los met een garde en verdeel de compote over de kruimelbodem.

2 Het yoghurttart mengsel:

Doe de yoghurttartmix en de bosvruchten yoghurt in een kom en klop het met de mixer op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig mengsel.

Verdeel **de helft** van het yoghurttart mengsel over de kruimelbodem en bedek dit met 6 plakken cake.

3 Verdeel de rest van het yoghurttart mengsel over de plakken cake. Laat de bosbessen yoghurttart circa 2,5 uur opstijven in de koelkast.

