



Frisse yoghurttaart met perzik

12 taartpunten



Eenvoudig

up to 15 Min.



Ingrediënten:

Voor de perzik-yoghurtaart:

1 pak Dr. Oetker Yoghurt taart
60 g boter of margarine
1 liter yoghurt met perziksmak
1 grote pot perzikstukjes op
siroop (of verse perziken)
1 zakje Dr. Oetker Taartina
Helder

Extra nodig:

mixer met garden
springvorm 24 cm

- 1 Leg het bijgesloten velletje bakpapier op de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.
- 2 Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje mueslikruimelbodemmix door de gesmolten boter.
- 3 Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de mueslikruimelbodem en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.
- 4 Voeg de perzikyoghurt en de taartmix aan een beslagkom toe. Klop het mengsel met een mixer met garden op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtige massa. Schenk het taartmengsel over de bodem en strijk het glad. Laat de perzik-yoghurtaart minstens 2,5 uur opstijven in de koelkast.
- 5 Snijd de perziken in partjes en decoreer de bovenkant van de taart met perzik. Begin aan de rand van de taart en vul vanuit daar de volledige bovenkant met de partjes.



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



- 6 Giet 250 ml siroop van de perziken in een pan en houd 3 eetlepels apart. Maak een papje van de taartina en 3 eetlepels siroop. Breng de overige siroop kort aan de kook en voeg het taartina-papje toe. Laat het oplossen en verwarm kort. Schenk het taartinamengsel over de bovenkant van de yoghurttaart en plaats de taart 15-20 minuten terug in de koelkast.

