



Griekse Yoghurttaart

10 - 12 taartpunten

Eenvoudig

up to 15 Min.



Ingrediënten:

Voor de yoghurttaart:

- 1 pak Dr. Oetker Yoghurt taart
- 1 liter Griekse of Turkse yoghurt
- 60 g margarine
- 2 zakjes Dr. Oetker Walnoten
- 2 el honing

Extra nodig:

- springvorm 24 cm
- mixer met garden

- 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 mueslikruimelbodemmix door de gesmolten boter.
- 4 Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de mueslikruimelbodem en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.
- 5 Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.
- 6 Doe de Griekse yoghurt en de taartmix in een beslagkom. Klop het met een mixer op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig yoghurtmengsel.
- 7 Breek de inhoud van 1½ zakje walnoten in kleinere stukjes en roer door het Griekse yoghurttart mengsel.
- 8 Schenk het yoghurttartmengsel in de springvorm en strijk glad.



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



- 9 Zet de Griekse yoghurttaart minimaal 2½ uur in de koelkast.

Opstijftijd: 150 Minuten

- 10 Haal de yoghurttaart vlak voor serveren uit de koelkast.
- 11 Verwijder de springvorm en leg de rest van de walnoten op de taart.
Schenk de honing over de Griekse yoghurttaart.

