



Vegan taart aardbei met rood fruit

10 taartpunten



Eenvoudig

up to 15 Min.



Ingrediënten:

Voor een vegan taart aardbei en rood fruit:

1 pak Dr. Oetker Vegan Taart
60 g plantaardige margarine (in wikkel)
750 g plantaardige variatie op yoghurt (bijv. Alpro Mild & creamy naturel) (bijv. Alpro Soya Mild&Creamy Natural)
100 ml water
rood fruit

Voor versiering:

rood fruit uit de diepvries (ca. 250g)

Extra nodig:

springvorm Ø24 cm
steelman
beslagkom
mixer met gardes

1 Taartbodem bereiden (5 minuten):

Leg het bijgesloten velletje bakpapier op bodem van de springvorm.

2 Smelt 60 g margarine in een pannetje.

3 Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje bodemmix door de gesmolten margarine.

4 Bedek de bodem van de bakvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

5 Taart bereiden (5 minuten):

Doe 750 g plantaardige variatie op yoghurt (bijv. Alpro Mild & Creamy Nature) en 100 ml water in een kom en meng dit met een mixer met gardes op de laagste stand tot een glad mengsel.

6 Voeg de taartmix toe en meng op de laagste stand 30 seconden goed door elkaar. Schraap eventueel de randen even aan. Klop het daarna op de hoogste stand in 2½ minuut tot een luchtige massa.

7 Schenk het taartmengsel over de kruimelbodem.



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



- 8 Laat de taart tenminste 2½ uur opstijven in de koeling.

Opstijftijd: 150 Minuten

- 9 **Versieren (15 minuten):**

Laat het rode fruit uit de diepvries eerst ontdooien en uitlekken. Verdeel dit hierna over de bovenzijde van de taart.

