



Cranberry yoghurttaart

10 - 12 taartpunten



Eenvoudig



tot 20 Min.



Voor de taart:

- 1 pak Dr. Oetker Yoghurt taart
- 60 g margarine
- 1 liter volle yoghurt bosvruchtensmaak
- 6 dunne plakken cake
- 1 zakje Dr. Oetker Taartina Helder
- 350 g cranberrycompote

Extra nodig:

- mixer met garden
- springvorm 24 cm
- steelpan

1 De muesli kruimelbodem maken:

Bereid de muesli-kruimelbodem volgens de aanwijzingen op de verpakking. Roer de cranberrycompote los met een handgarde en verdeel 100 gram van de cranberrycompote over de muesli-kruimelbodem. Bedek de cranberrycompote met de plakken cake.

2 Doe de volle bosvruchtenyoghurt en de taartmix in een kom en klop dit met de mixer met garden op de hoogste stand in 3 min. tot een glad mengsel. Verdeel het taartmengsel over de plakken cake. Laat de yoghurt taart circa 2,5 uur in de koelkast opstijven.

3 Meng ruim een half zakje Dr. Oetker Taartina met 4 eetlepels water. Breng de rest van de cranberrycompote in een steelpannetje aan de kook. Haal het pannetje van het vuur. Giet het Taartina-mengsel erbij en breng het opnieuw aan de kook.

4 Verdeel de iets afgekoelde cranberrycompote over het middelste deel van de taart. Houdt daarbij ca. 3 cm van de rand vrij. Plaats de taart 15 minuten in de koelkast voordat de taart wordt geserveerd. Decoreer de rand met slagroom.