



Mini yoghurttaartjes met blauwe bessen

10 - 12 stuks



Eenvoudig



tot 20 Min.



Voor de yoghurttaartjes

1 pak Dr. Oetker Yoghurt taart
1 liter volle yoghurt

Voor de decoratie:

1 bakje blauwe bessen
1 flesje Dr. Oetker Zachte Parels Zilver

Bakgerei:

Zenker Mini taarten bakblik
(Afmeting ringen: Ø 8,5cmx7,5
hoog)
bakpapier

1 Knip het bakpapier in 12 rondjes en leg dit op de bodem van de vormpjes. Plaats de rondjes hier boven op en sluit de springvorm.

2 De muesli kruimelbodem:

Smelt 60 gram boter in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje muesli kruimelbodemmix door de gesmolten boter. Verdeel de bodem over de 12 vormpjes. Zet de vormpjes ca. 10 minuten in de koelkast.

3 Yoghurttaartjes maken:

Doe de volle yoghurt en de taartmix in een beslagkom. Klop het met een mixer op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig yoghurttaart mengsel. Schenk het yoghurttaartmengsel over de 12 vormpjes op de muesli kruimelbodem.

Opstijftijd: Ongeveer (minimum) 180 Min.

4 Yoghurttaart decoreren:

Decoreer de mini yoghurttaartjes vlak voor het serveren. Haal de yoghurttaartjes uit de vormpjes en decoreer ze met de blauwe bessen en zilveren parels.