

Ingrediënten



200 g koekjes, hier : granen, cacao en chocoladestukjes Envitas (Lidl)
80 g boter

4 doosjes creamy quark dessert peach (Lidl)
200 g slagroom
7 gelatineblaadjes

2 grote nectarines
3 gelatineblaadjes
2 el citroensap
2 el appelsiensap

Recept

1. Bodem

80 g boter 1 minuut laten smelten in een grote kom in microgolf
200 gr koekjes fijnmixen
Mengen met boter
Springvorm : 26 cm (rode) bedekken met vershoudfolie rondom rond
Koekjes en botermengsel goed aandrukken in de springvorm
In ijskast

2. Yoghurt-kwark mengsel

Bij de gewone yoghurt taart heb ik de yoghurt 2uur laten uitlekken. Hier ook geprobeerd, maar bleef een plakkende massa - niet doen dus met deze kwark.
7 blaadjes gelatine laten weken
Dus 200 g slagroom opkloppen en mengen met de 4 doosjes kwark.
Wat water in een pan opwarmen en de uitgeknipte gelatine laten smelten
Onder de kwark/slagroommengsel mengen
Op de bodem van de taart gieten en in ijskast laten opstijven

3. Fruitlaag - pas als het yoghurt/kwarkmengsel opgesteven is

3 blaadjes gelatine laten weken
2 nectarines pellen, ontpitten en mixen
Mengen in pan met 2 el appelsiensap en 2 el citroensap opwarmen en de uitgeknipte gelatine laten smelten.
Over de kwark gieten en terug laten opstijven in ijskast (best overnacht)

Bron

Martine Lycke

27/08/2017

Naar analogie van de eerder gemaakte yoghurttaart : Romige Yoghurttart (185)

Fotos

