

Ingrediënten



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

4 doosjes creamy quark dessert aardbei (Lidl)
225 g slagroom
7 gelatineblaadjes

250 g aardbeien
3 gelatineblaadjes
1 el citroensap
1 à 2 el bloedsuiker

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

7 blaadjes gelatine laten weken
Dus 225 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
250 g aardbeien opwarmen en mixen
Mengen in pan met 1 el citroensap opwarmen, bloedsuiker naar smaak toevoegen, ongeveer 1 grote eetlepel gebruikt en de uitgeknipte gelatine laten smelten.
Over de kwark gieten en terug laten opstijven in ijskast (best overnacht)
In midden 1 aardbei in stukjes

Bron

Martine Lycke

27/08/2017

Naar analogie van de eerder gemaakte yoghurттаart : Romige Yoghurттаart (185)

Fotos

