

Ingrediënten



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

4 doosjes Danio bosbessen (180g) (Colruyt)
225 g slagroom
7 gelatineblaadjes

300g blauwe bessen
3 gelatineblaadjes
1 el citroensap

Nog wat blauwe bessen om te decoreren

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
300 g blauwe bessen laten koken tot bijna moes, maar zodat je de stukjes nog ziet.
+ 1 el citroensap en de uitgeknipte gelatine laten smelten.
Over de kwark gieten en terug laten opstijven in ijskast (best overnacht)
Decoreren met blauwe bessen

Bron



Martine Lycke 02/092017 en

Facebook - Baak Bakt

https://www.facebook.com/baakbakt/posts/845833455586561?comment_id=846001522236421

Fotos

