

Yoghurttartje

300 gram glutenvrije Oaties van Verkade
(2 pakjes)

135 gram roomboter

4 blaadjes gelatine

125 ml slagroom

300 gram Griekse yoghurt

2 zakjes vanillesuiker (eventueel wat
extra witte basterdsuiker naar smaak)

1 kleine citroen

1 bakje verse aardbeien

Een gekartelde vorm van 22 cm doorsnede met losse bodem (of 6 kleine taartvormpjes van ca 10 cm doorsnede)

- Maal de koekjes fijn in de keukenmachine of het hakmolentje van de staafmixer.
- Smelt de boter in een pannetje en voeg de koekkrumels toe.
- Roer tot alles goed gemengd is en verdeel het mengsel over de taartvorm (of vormpjes).
- Druk met je vingers de krumels stevig aan op de bodem en tegen de randen van de vorm.
- Laat de bodem 30 minuten opstijven in de koelkast.
- Week ondertussen de gelatine in een schaaltje met koud water.
- Mix de slagroom tot deze lobbijg is.
- Meng de Griekse yoghurt, de slagroom en de vanillesuiker goed door elkaar.
- Pers de citroen uit en verwarm het sap tot het bijna kookt.
- Knijp de gelatine goed uit en roer het door het hete citroensap tot de gelatine opgelost is.
- Giet het sap al mixend in een dun straaltje bij het yoghurtmengsel, mix nog even tot het goed gemengd is. Proef nu even of je wat suiker wilt toevoegen.
- Haal de taartbodem uit de koelkast en verdeel het yoghurtmengsel over de vorm.
- Laat de taart minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.
- Pureer 8-10 aardbeien met behulp van de staafmixer.



- Snijd voor de versiering de rest van de aardbeien in kleine stukjes.
- Haal de taart uit de koelkast en druk deze voorzichtig uit de vorm.
- Garneer de taart met de aardbeiensaus en de aardbeienstukjes.

TIPS:

- neem in plaats van de aardbeien een blik vlaivulling en verdeel dit over het taartje.
- gebruik ander vers of ontdooid diepvriesfruit naar keuze.