Cranberry yoghurttaart

Ingrediënten

60 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
350 g Cranberrycompote
6 Plakje(s) Cake (kant en klaar)
500 g Volle yoghurt (bosvruchtensmaak)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
300 ml Water
1 Zakje(s) Taartina (Dr. Oetker)
4 el (eetlepels) Water
Verse slagroom (onbereid)

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Springvorm Ø24 cm
Steelpan

1. De kruimelbodem maken

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kruimelbodemmix** (van 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel) door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast. Roer de **cranberrycompote (100 g)** los met een handgarde en verdeel de cranberrycompote over de kruimelbodem. Bedek de cranberrycompote met de **plakken cake (6 dunne plakken)**.

2. Cranberry-yoghurttaart maken

Doe de **volle bosvruchtenyoghurt (500 g)**, **water (300 ml)** en **slagroom (250 ml)** in een kom en klop dit met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Voeg het **zakje kwarktaartmix** toe en kop het met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Klop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtig kwarktaartmengsel.

Laat de yoghurttaart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

Meng ruim een **half zakje Dr. Oetker Taartina** met **water (4 el)**. Breng de rest van de **cranberrycompote (250 g)** in een steelpannetje aan de kook. Haal het pannetje van het vuur. Giet het Taartina-mengsel erbij en breng het opnieuw aan de kook.

Verdeel de iets afgekoelde cranberrycompote over het middelste deel van de taart. Houd daarbij ca. 3 cm van de rand vrij. Plaats de taart 15 minuten in de koelkast voordat de taart wordt geserveerd. Decoreer de rand met **slagroom**.