

Yoghurttart

Ingrediënten

- 2 eieren
- 2 yoghurtjes
- 1 zakje bakpoeder
- 200 gram bloem
- 180 gram kristalsuiker en 20 gram voor de vorm
- 1 zakje vanillesuiker
- 60 gram gesmolten boter en 20 gram voor de vorm
- (eventueel 2 eetlepels Nutella of (aardbeien)jam)

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 5.
2. Beboter een vorm en bestuif deze met kristalsuiker.
3. Scheid eiwit van eigeel.
4. Giet eigeel met vanillesuiker en kristalsuiker in een bak en werk dit door elkaar tot een egale massa.
5. Voeg de yoghurt toe, de gesmolten boter, het meel en de bakpoeder; eventueel Nutella of jam.
6. Sla de eiwitten stijf.
7. Voeg het eiwit voorzichtig aan de eigeelmasse toe; probeer luchtig omhoog te scheppen.
8. Doe het deeg in de vorm en plaats deze 35 minuten in de oven.
9. Laat de taart eerst lauw worden voordat deze gestort wordt!