Babyborrel yoghurttaart met aardbei

Ingrediënten

125 g (gram) Cornflakes
200 g (gram) Witte chocolade
50 g (gram) Roze muisjes
500 g (gram) Aardbeien
400 ml Water (kamertemperatuur)
500 g (gram) Griekse yoghurt
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 pak(ken) Dr. Oetker Mix voor Kwarktaart zonder bodem

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Pan
Kom
Mengkom
Mixer met gardes

1. Maak zelf een crispy bodem

Leg een velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

Maak de **cornflakes (125 g)** met je handen wat kleiner. Smelt ondertussen de **chocolade (200 g)** au bain-marie (in een kom op een pan met heet water), waardoor je zorgt zodat deze smelt maar niet aanbrandt.

Roer de verkruimelde cornflakes en de **roze muisjes (50 g)** door de gesmolten witte chocolade. Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit aan met de bolle kant van de lepel. Zet dit 10 minuten in de vriezer.

2. Yoghurttaartvulling maken

Verwijder de kroontjes van de **aardbeien (500 g)** en halveer ze. Zet ze met de platte kant naar buiten tegen de ring van de springvorm aan. Zorg ervoor dat de hele rand gevuld is met aardbeien.

Doe de het **water (400 ml)**, de **yoghurt (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** in een kom en meng dit met de mixer met garden op de laatste stand door elkaar. Voeg de **taartmix (1 pak Dr Oetker Mix voor Kwarktaart zonder bodem)** toe en klop het mengsel met de mixer 1 minuut op de laagste stand tot een glad mengsel. Klop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.

Schenk het taartmengsel over de bodem en laat de taart tenminste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

Snijd de taart met behulp van een mes los van de rand van springvorm en schuif de taart voorzichtig op een mooie schaal of plank. Versier de taart met plakjes aardbei.