



Griekse yoghurttaart met honing

Een luchtige, licht frisse taart op basis van Griekse yoghurt, overgoten met honing en bestrooid met walnoten. Zacht en niet te zoet.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	45'	8	Dessert

Ingrediënten

- 400 gr Griekse yoghurt
- 200 gr suiker
- 4 eieren
- 150 gr bloem
- 1 kl bakpoeder
- 80 ml zonnebloemolie
- 1 onbespoten citroen (rasp en sap)
- 1 kl vanille-extract
- 1 snuifje zout

4 el honing

50 gr grof gehakte walnoten

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 °C. Beboter een springvorm van 22 cm en bestuif hem licht met bloem.
2. Splits de eieren. Klop de eiwitten met het snuifje zout in een vetvrije kom tot stevige pieken.
3. Klop de eierdooiers met de suiker en het vanille-extract tot een bleek en luchtig mengsel.
4. Roer de yoghurt, de zonnebloemolie, de citroenrasp en het citroensap door het dooiermengsel.
5. Zeef de bloem met het bakpoeder boven het mengsel en spatel alles voorzichtig tot een glad beslag.
6. Spatel de opgeklopte eiwitten in twee beurten luchtig onder het beslag, zodat de lucht behouden blijft.
7. Giet het beslag in de voorbereide springvorm en strijk de bovenkant glad.
8. Bak de taart 45 minuten op 175 °C, of tot een satéprikker er droog uitkomt. Dek de taart de laatste 10 minuten af met aluminiumfolie als de bovenkant te snel kleurt.
9. Laat de taart volledig afkoelen in de vorm alvorens hem voorzichtig los te maken.
10. Verwarm de honing kort zodat hij vloeibaar wordt, overgiet de afgekoelde taart ermee en bestrooi onmiddellijk met de gehakte walnoten.

Tip

Zorg ervoor dat de kom en de garde vetvrij zijn bij het kloppen van de eiwitten, anders bereiken ze hun maximaal volume niet. Gebruik bij voorkeur volle Griekse yoghurt voor een rijkere smaak en textuur.

Lekker met

Serveer de taart op kamertemperatuur, eventueel met een extra lepel Griekse yoghurt ernaast.

Dranktip

Een glas Muscat de Samos of een lichte Griekse dessertwijnen past uitstekend bij de zoete honing en de frisse citroentonen van deze taart.