YOCHURTTAART MET CHOCOLADEPASTA

en kokosglazuur



Voorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** 40 min - **Materiaal :** -

---

Ingrediënten : 6 personen

- YOGHURTTAART - 125 ml volle yoghurt - 120 gram suiker - 240 gram bloem - 3 eieren - 2 theelepels bakpoeder - 5 eetlepels Nutella - GLAZUUR - 1 eiwit - 170 gram poedersuiker - 20 gram geraspte kokos

---

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.

2. Doe alle ingrediënten voor de yoghurttaart in de rvs-kom en selecteer het programma DEEG/TAART. Spatel zo nodig de wanden van de kom tussentijds een keer schoon. Giet het deeg in een ingevette springvorm van 20 cm doorsnede. Zet de taartvorm 30 tot 35 minuten in de oven.

3. Neem de taart uit de vorm en laat hem dan verder op een rooster afkoelen. Snijd de taart horizontaal doormidden en bestrijk de onderste taarthelft met Nutella; laat daarbij de buitenste rand van 2 cm onbedekt. Zet het bovenste deel weer op het onderste deel van de taart.

4. Bereid het glazuur: doe alle ingrediënten, behalve de kokos, in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 1 minuut/snelheid 3 (zonder verwarmen). Mocht het glazuur iets te dik zijn, voeg dan wat water toe. Giet het glazuur gelijkmatig over de taart en bestrooi de taart vervolgens met de geraspte kokos.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016