

YOGHURTTAART MET LEMON CURD

en maanzaadglazuur



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- YOGHURTTAART - 125 ml volle yoghurt - 120 gram suiker - 240 gram bloem - 3 eieren - 125 ml hazelnootolie sap en rasp van 1 biologische citroen - 2 theelepels bakpoeder - GLAZUR - 1 eiwit - 1 eetlepel citroensap - 170 gram poedersuiker - 20 gram maanzaad - LEMON CURD - sap van 3 biologische citroenen - schil van 1 biologische citroen - 150 gram suiker - 3 eieren - 1 snufje zout - 100 gram zachte boter

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. Bereid ondertussen de lemon curd.

3. lemon curd Doe alle ingrediënten, behalve de boter, in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 10 minuten/snelheid 3/95 °C. Voeg na 1 minuut via de opening in de deksel enkele klontjes boter toe. Wacht tot de stukjes opgenomen zijn en voeg dan weer wat nieuwe stukjes toe. Giet de lemon curd in een schaaltje en laat goed afkoelen.

4. 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 ruim met lemon curd; laat daarbij de buitenste rand van 2 cm onbedekt. Zet het bovenste deel weer op het onderste deel van de taart.

5. Bereid het glazuur: doe alle ingrediënten, behalve het maanzaad, 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 maanzaadjes.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016