



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	Gebak & dessert

Ingrediënten

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

4 el honing

50 gr grof gehakte walnoten

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 °C en beboter een springvorm van 22 cm.
2. Splits de eieren en klop de eiwitten met een snuf zout tot stevige pieken.
3. Klop de eierdooiers met de suiker en de vanille tot een bleek, luchtig mengsel.
4. Roer de yoghurt, de olie, de citroenrasp en het citroensap door het dooiermengsel.
5. Zeef de bloem met het bakpoeder erboven en spatel alles voorzichtig tot een glad beslag.
6. Spatel de opgeklopte eiwitten in twee keer luchtig onder het beslag.
7. Giet het beslag in de springvorm en bak de taart 45 minuten op 175 °C tot een satéprikker er droog uitkomt.
8. Laat de taart in de vorm afkoelen en haal hem er daarna voorzichtig uit.
9. Verwarm de honing kort zodat hij vloeibaar wordt, overgiet de taart ermee en bestrooi met de gehakte walnoten.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)