



Nancy van Batenburg | LinkedIn

Recepten 8 sep 2018

Opgestijfde kwarktaart met honing en yoghurt van Ottolenghi



Yotam Ottolenghi is terug! Zijn nieuwe kookboek SIMPEL staat vol met de zo geroemde Ottolenghi-smaken en verrassingen. Maar de chef en kookboekenauteur houdt het eenvoudig: weinig ingrediënten (10 of minder) en snelle bereidingswijzen. Door iedereen te maken dus! Wij delen een heerlijk recept uit *Simpel* met je: opgestijfde kwarktaart met honing en yoghurt.

Ingrediënten

Voor 8 personen:

- 500 gram yoghurt Griekse stijl
- 200 gram haverkoekjes of digestives
- 60 gram boter, gesmolten
- 1,5 eetlepel tijmblaadjes
- 400 gram volle verse roomkaas
- 40 gram poedersuiker, gezeefd
- 1 citroen: rasp er 1 theel. schil af
- 150 gram witte chocolade, in blokjes van 1-2 cm gebroken
- 60 gram honing

Yotam: “Geen ovens, geen bain-marie, geen barsten: dit is de allersimpelste kwarktaart die er is! U kunt hem als u wilt maximaal 2 dagen van tevoren maken, en de honing-tijmlaag pas vlak voor het serveren aanbrengen. U kunt de taart in de koelkast bewaren, maar de bodem wordt wel geleidelijk zachter.”



Opgestijfde kwarktaart met honing en yoghurt

1. Bekleed een springvorm van 23 cm doorsnee met bakpapier en zet hem opzij.

2. Bekleed een zeef met een schone theedoek en zet hem op een kom. Schep de yoghurt erin en haal de randen van de theedoek bij elkaar. Knijp de yoghurt in de doek uit zodat er zo veel mogelijk vocht uit loopt. U zou circa 340 g dikke yoghurt (of hangop) over moeten hebben. Zet hem tot gebruik opzij. Gooi het uitgelopen vocht weg.

3. Doe de biscuits in een schone plastic zak en verkruimel ze met een deegroller. Roer het kruim met de boter en 1 eetlepel tijm door elkaar en druk het mengsel op de bodem van de springvorm uit tot een gelijkmatige laag. Zet hem in de koelkast.

4. Klop de verse roomkaas, uitgelekte yoghurt, poedersuiker en citroenrasp tot een glad en gelijkmatig mengsel: doe dat in een standmixer of in een kom met een handmixer.

5. Laat de chocolade smelten. Doe hem in een kom en zet die op een pan met een bodempje zachtjes kokend water. Pas op dat het water de bodem van de kom niet raakt. Roer de chocolade 2-3 minuten regelmatig door en voorkom dat er

water in komt, omdat de chocolade dan gaat schiften. Schep de gesmolten chocolade door het roomkaasmengsel en klop het glad.

6. Strijk het roomkaasmengsel gelijkmatig uit over de biscuitbodem en laat de kwarktaart minstens 2 uur in de koelkast opstijven.

7. Verwarm vlak voor u de taart gaat aansnijden de honing in een steelpan met de overgebleven 1,5 eetlepel tijmblaadjes tot hij zacht en vloeibaar is. Haal de pan van het vuur en sprenkel de honing over de kwarktaart.

8. Haal de taart uit de vorm, snijd hem in 8 punten en dien ze op.



Ottolenghi
SIMPEL

SIMPEL van Yotam Ottolenghi (Fontaine Uitgevers) ligt nú in de (digitale) boekhandel voor € 29,99 euro [of bestel je online.](#)

Fotografie: Jonathan Lovekin