

UNICEF VERJAARDAGSTAART

Met amandelmeel, yoghurt en aardbeien

Dit feestelijke taartje bestaat uit een luchtige bodem en een frisse topping met aardbeien. Het recept is gebaseerd op het recept van Marike van **Oh.My.Pie**, [hier vind je het originele recept](#). De taart is eenvoudig om te maken en je maakt er veel mensen blij mee. Niet te vet, niet te zoet en super lekker!

Nodig voor de bereiding:

- Ronde bakvorm van 18 tot 20 cm

Ingrediënten beslag:

- 150 g meel of havermeel
- 100 g amandelmeel
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl baking soda + scheutje citroensap
- Snufje zout
- 3 eieren
- Rasp van 1 citroen
- 220 gram (plantaardige) yoghurt of kwark
- 35 gram gesmolten kokosolie
- 1 tl vanille-extract
- 100 à 150 gram aardbeien (in plakjes) + 1 el maizena

Ingrediënten topping:

- 200 g ricotta of (plantaardige) roomkaas
- 1 tl citroenrasp
- 1 el ahornsiroop
- 150 g aardbeien

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 170 °C.
2. Bekleed de bakvorm met bakpapier.
3. Snijd de aardbeien in schijfjes en rasp de citroenschil.
4. Meng alle ingrediënten van het beslag in een kom en spatel deze door. **Let op:** de baking soda moet als laatst. Roer totdat het beslag een mooi mengsel is.
5. Verdeel de helft van het beslag nu over de bodem van de bakvorm.
6. Haal de aardbeien door de maizena en verdeel de helft hiervan over de eerste laag beslag. Houd wel wat aardbeien over voor de topping.
7. Verdeel de rest van het beslag over de bakvorm leg hierover ook weer een laagje aardbeien.
8. Zet de taart in de oven en laat deze 40 tot 45 minuten garen. Wanneer de taart al te snel te donker kleurt, kan je er aluminiumfolie overheen doen. Zo kan de taart vanbinnen garen terwijl de bovenkant niet verbrandt.
9. Als de taart klaar is, haal deze dan uit de oven en laat deze afkoelen.
10. Voor de topping doe je de citroenrasp, ricotta en ahornsiroop bij elkaar. Roer dit mengsel goed door.
11. Als de taart goed is afgekoeld verdeel je de topping over de taart heen en versier je de taart met de rest van de aardbeien.



©UNICEF Nederland

Je kunt ook [de handige bereidingsvideo](#) bekijken waarin Nancy en Lotte stap voor stap uitleggen hoe je de heerlijke UNICEF-verjaardagstaart maakt.

Geniet ervan en een fijne verjaardag!

