

Oranje 'Upside-down' Taartje

Ingrediënten

- 175 gram boter (kamertemperatuur)
- 120 gram yoghurt
- 50 gram SteviJa Kristal[®]
- Geraspte schil van 2 citroenen
- 2 theelepels SteviJa Baksoda
- 4 eetlepels gekookte melk
- 6 eieren
- 250 gram bloem
- 4 perziken (gehalveerd en ontpit)
- Ovenschaal (ca. 20 x 30 cm)



Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C en vet de ovenschaal in met olie of boter.

Roer de boter, yoghurt, het Kristal en de citroenschil tot een romig mengsel. Los de Baksoda op in de hete melk en roer deze door het mengsel.

Voeg de eieren en de bloem toe aan het mengsel en roer opnieuw tot een glad geheel.

Leg de perzikhelften in de schaal met de snijkant naar boven en schenk het mengsel voorzichtig over de perziken in de schaal. Zet de schaal in de oven en bak de taart in circa 40 minuten gaar.

Laat de taart iets afkoelen en keer de schaal om op een plat bord of een taartschaal.