



Watermeloentaart zonder te bakken

Een taart maken met een basis van watermeloen

Een supergezonde taart die je niet eens hoeft te bakken. Een beetje bevroren is wel extra mooi en smakelijk. Het klinkt misschien gek, maar het resultaat is mooi én lekker!

Duur	: 30 minuten
Vorbereidingstijd	: 10 minuten
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: Kleuter (4 tot 6 jaar), 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen, Groep meer dan 10 kinderen



Wat heb je nodig voor een watermeloentaart?

De hoeveelheden van de andere fruitsoorten kun je naar smaak aanpassen

- 1 watermeloen
- groot mes
- kiwi
- bramen
- aardbei
- bessen
- frambozen
- kant en klare slagroom, die je uit kunt smeren
- geschaafde amandelen
- spatel

Wat gaan we doen?

Je zult het aan de buitenkant niet zien, maar deze lekkere taart is gemaakt van watermeloen! We versieren het met slagroom, amandelen en andere lekkere fruitsoorten. Smullen maar!

Kijk dit leuke filmpje om te zien wat we gaan doen:

Het filmpje wijkt op een paar kleine dingetjes iets af van onze uitleg, maar de basis is hetzelfde!

- <https://www.youtube.com/watch?v=yXknpvIGdCQ>

Vorbereiding:

Snijd de meloen zoals op de foto.





Versieren maar!

- Smeer de meloen in met slagroom en laat dit even opstijven in de diepvries (indien mogelijk!)
- Versier de taart met lekker fruit en geschaafde amandelen.
- Snijd de taart in stukken en smullen maar!

