

Feestelijke kwarktaart



Enige bakervaring is gewenst

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 175°C

Heteluchtoven: 165°C

Gasoven: stand 3

Baktijd: 30-35 minuten

Ingrediënten:

voor de cake:

cakemix (bijv. Koopmans)

Kijk op de verpakking voor de ingrediënten die nodig zijn om een beslag te maken.

voor de verjaardagstaart:

frambozenjam

Dr. Oetker Mix voor Kwarktaart Naturel

500 ml tropisch vruchtensap

500 g magere kwark

voor de decoratie:

Dr. Oetker Chocodecor

125 ml slagroom

1 zakje Vanillesuiker

½ zakje Dr. Oetker Klop-Fix

Extra nodig:

springvorm 24 cm

zeef

slagroomspruit

Bereidingswijze:

Bak de cake volgens de aanwijzingen op de verpakking, vervang de cakevorm door een springvorm. Laat de cake afkoelen. Maak de rand van de springvorm schoon.



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



Snijd de cake horizontaal in twee lagen. Leg de onderste laag op een taartschaal en leg de springvormrand er om heen. Verwarm de frambozenjam al roerend. Zeef de jam en bestrijk beide cakelagen met 1/4 deel.

Bereid het taartmengsel zonder slagroom en vervang het water door vruchtensap. Schep de helft van het taartmengsel in de vorm, bovenop de cake. Leg de andere cakelaag er voorzichtig op. Verdeel de helft van het overgebleven taartmengsel over de bovenzijde van de taart. Laat de taart 1 uur opstijven in de koelkast.

Het overgebleven taartmensenel moet nog even zacht blijven. Zet daarom de kom in een pan met lauw water en roer het af en toe door.

Verwijder voorzichtig de rand van de springvorm. Strijk de nog zachte kwark tegen de rand van de taart. Laat de taart nog 1 uur opstijven in de koelkast. .

Verwarm de rest van de frambozenjam opnieuw, schep het op het midden van de kwarktaart en strijk het glad, laat een rand vrij. Klop de slagroom met 1 zakje Vanillesuiker en ½ zakje Klop-Fix stijf. Spuit of maak langs de rand slagroomdotten en zet kriskras blaadjes Chocodecor in de room. Decoreer de taartrand rondom met blaadjes Chocodecor.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Mix voor Kwarktaart Naturel
Dr. Oetker Chocodecor
Dr. Oetker Vanillesuiker
Dr. Oetker Klop-Fix

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl
Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl