



Bosvruchten Kwarktaart

ongeveer 10 - 12 taartpunten

Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Benodigheden:

Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm

Voor de taart:

1 pak Dr. Oetker Pakket voor
Kwarktaart Naturel
500 ml magere kwark
(bosvruchtensmaak)
250 ml slagroom
60 g margarine
400 ml water

1 Taartbodem bereiden (5 minuten):

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Smelt 60 gram boter in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

2 Taart bereiden (5 minuten):

Doe het water (400 ml op kamertemperatuur) en de taartmix in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Voeg de bosbessenkwark en de ongeklopte slagroom toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast. Schenk het taartmengsel over de bodem. Laat de taart ten minste 2 ½ uur opstijven in de koelkast.

3 Versieren (5 minuten):

Garneer de taart eventueel met een bosbessengelei.





Tips van de Consumentenservice

- Een bosvruchten kwarktaart kan verkleuren als je de springvorm te lang om de taart laat zitten. Als de kwarktaart na twee uur is opgestijft kun je de springvormrand om de kwarktaart verwijderen. Je kunt ook de rand van de springvorm bekleden met bakpapier voordat je het vult met kwarktaartmengsel.
- Ook lekker: meng eens (diepvries) bosvruchten door het taartmengsel.

