



# Citroen Kwarktaart

ongeveer 10 - 12 taartpunten

Eenvoudig

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

:  
Springvorm Ø24 cm  
Mixer met gardes

## Voor de citroen kwarktaart:

1 pak Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart Citroen  
500 g magere kwark  
250 ml slagroom  
60 g boter of 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 Citroen kwarktaart 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 kwark 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 citroen kwarktaart mengsel over de bodem. Laat de citroen kwarktaart ten minste 2½ uur opstijven in de koelkast.

### 3 Versieren (5 minuten):

Versier de citroen kwarktaart eventueel met toefjes slagroom en verse vruchten.





#### Tips van de Consumentenservice

- Snijd na het opstijven van de citroen kwarktaart, met behulp van een mes, de taart los van de rand. Hierna kun je de springvorm eenvoudig verwijderen.
- De citroen kwarktaart blijft ongeveer 2-3 dagen goed. Wil je de taart langer bewaren? Dan kun je 'm ook invriezen. Vries de citroen kwarktaart in zonder garnering en laat 'm ontdooien in de koelkast.

