



Hartverwarmende Wolkentaart

ongeveer 10 - 12 taartpunten



Voor ervaren bakkers

up to 40 Min.



Verwarm de oven voor en bereid het beslag volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel het beslag over springvorm. Strooi $\frac{1}{4}$ van de poedersuiker met een zeefje over de cake. Bak de cake in ca. 50-55 minuten gaar. Laat de cake zonder de springvorm afkoelen op een rooster.

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven 140 °C

Inclusief Midden

Baktijd: ongeveer 50 - 55 Minuten

Bereid de taartvulling van de kwarktaart aardbei (dus niet de bodem). Plaats de Wolken Vanille weer in de springvorm en schenk de helft van de kwarktaartmassa over de cakebodem in de springvorm. Laat de taart ca. 1 $\frac{1}{2}$ uur opstijven in de koelkast.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met garden
bakplaat
bakpapier
zeef
spuitzak
spuitmondje met ronde mond
springvorm hartvormig 24-26 cm

voor de Wolken cake:

1 pak Dr. Oetker Wolken Vanille
200 ml slagroom
3 eieren

voor het kwarkmengsel:

1 pak Dr. Oetker Pakket voor
Kwarktaart Aardbeien (de
taartmix)
500 g magere kwark
250 ml slagroom

voor decoratie:

200 g aardbeiensaus
1 zakje Dr. Oetker Taartina
Helder
1 beker Dr. Oetker Choco Dip wit
250 ml slagroom
2 el suiker
6 aardbeien
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco
& Karamel 1 stift puur of melk



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



Bereid een zakje Dr. Oetker Taartina helder volgens de aanwijzingen op de verpakking en gebruik de aardbeiensaus als basis. Giet de gelei over de kwarktaart en laat vervolgens nog 1 u opstijven in de koelkast.



Smelt de Dr. Oetker Choco Dip volgens de aanwijzingen op de verpakking. Smeer de chocolade dun uit op bakpapier en laat vervolgens opstijven in de koelkast. Breek grove stukken van de chocolade.



Klop de slagroom stijf met de suiker. Haal de hartjes cake voorzichtig uit de vorm. Smeer $\frac{2}{3}$ van de room uit over de zijkant van de cake. Plak hier de chocolade schotten tegenaan. Doe de overige slagroom in de spuitzak en decoreer samen met de chocoladestift en de aardbeien de bovenkant van de taart.



Tip:

- * Snijd na het opstijven van de taart, met behulp van een mes, de taart los van de rand. Hierna is de springvorm eenvoudig verwijderen.
- * Gebruik de overige kwarktaartvulling voor bv een nagerecht of vul er kleine cupcake vormpjes mee.

