



# Kiwi kwarktaart

10 - 12 taartpunten

Eenvoudig

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

:

Mixer met gardes  
Springvorm Ø24 cm  
Steelpannetje

## Voor de taart:

1 pak Dr. Oetker Pakket voor  
Kwarktaart Naturel  
50 g margarine  
250 ml slagroom  
500 g magere kwark  
100 ml water  
6 kiwi's

## Verse kiwi kwarktaart:

Kiwi's bevatten een stof die de gelering van de taartmix belemmert. Verse kiwi's moeten vooraf kort verhit (geblancheerd) te worden. Breng water aan de kook en doe de kiwi er even in.

### 1 Kiwi kwarktaart bodem:

Bereid de taartbodem volgens de aanwijzingen op het pak.

### 2 Kiwi kwarktaart mengsel:

Schil en pureer de kiwi's met een staafmixer. Verhit de kiwipuree en laat het kort koken. Voeg het water toe en laat de puree goed afkoelen. Voeg de taartmix bij de kiwipuree en meng deze in 1 minuut op de laagste stand tot een glad mengsel. Voeg de kwark en de ongeklopte slagroom toe en klop het mengsel in ca. 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtige massa.

### 3 Verdeel het kiwi kwarktaart mengsel over de bodem. Laat de kiwi kwarktaart ca. 3 uur in de koelkast opstijven.

#### Tips van de Consumentenservice

- Leg vlak voor het serveren plakjes kiwi op de kiwi kwarktaart.



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