



# Kleintje Kwarktaart

6 taartpunten



Eenvoudig

up to 10 Min.



## Ingrediënten:

### Voor Kleintje Kwarktaart:

- 1 pak Dr. Oetker Kleintje Kwarktaart
- 20 g boter of margarine
- 350 g volle kwark of vruchtenkwark naar keuze
- 125 ml water

- 1 Druk de geperforeerde randen van de bakvorm naar beneden.
- 2 Smelt 20 g boter of margarine in een pannetje.
- 3 Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje bodemmix door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de bakvorm gelijkmatig met de kruimelbodem en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

- 4 Doe 125 ml water en 350 g kwark (geen volledig bakje kwark). In een kom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand tot een glad mengsel. Gebruik voor het beste resultaat de kwark direct vanuit de koelkast.
- 5 Voeg de kwarktaartmix toe en klop het met de mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtige massa.
- 6 Schenk het taartmengsel over de bodem.
- 7 Laat de kwarktaart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.



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



Tips van de Consumentenservice

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

