



Kwarktaart frambozenhartjes

12 taartpunten



Eenvoudig

up to 15 Min.



Ingrediënten:

Voor de kwarktaart:

1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
500 g magere kwark
250 ml slagroom
60 g boter of margarine
300 ml water op kamertemperatuur

Voor de hartjes:

dessertsaus frambozensmaak

Extra nodig:

springvorm Ø 24 cm

1 Kruidelbodem bereiden:

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

2 Smelt 60 gram boter in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruidelbodemmix door de gesmolten boter.

3 Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

4 Taart bereiden (nieuwe bereidingswijze):

Doe de 300 ml water (op kamertemperatuur 10-20°C), de kwark en de slagroom in een kom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

5 Voeg de taartmix toe en meng het mengsel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Klop het daarna op de hoogste stand in 2½ minuut tot een luchtige massa. Schenk het taartmengsel over de bodem.





⑥ **Versieren (5 minuten):**

Versier de taart met stipjes van frambozen dessert saus. Doe dit door steeds twee stipjes tegen elkaar aan de druppelen op de taart. Zo ontstaat het bovenste deel van het hartje.

⑦ Maak de hartjes af door een satéprikker tussen de twee stipjes door 'naar beneden' te halen. Maak tussendoor steeds de satéprikker schoon.

⑧ Laat de taart ten minste 2½ uur opstijven in de koelkast.

Opstijftijd: 150 Minuten

