



Kwarktaart Mango met aardbeien

12 taartpunten



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

springvorm (24 cm)
mixer met garden
spuitzak
sterspuitmondje 1M of 1B Wilton

Taart:

1 pak Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart Naturel
500 g magere kwark
250 ml slagroom
60 g margarine
200 ml water
200 ml mangosap (uit pak op kamertemperatuur)

Decoratie:

400 g aardbeien (voor in en op de taart)
250 ml slagroom
2 el suiker

- 1 Bodem:**
Bereid eerst de springvorm voor. Leg het bakpapier op de bodem, zet de rand erop en sluit de springvorm.
- 2** Smelt de boter en voeg hier het zakje met kruimelbodemmix aan toe. Roer door elkaar en verdeel over de bodem van de vorm. Druk met de bolle kant van een lepel de bodem stevig aan. Zet de vorm 10 min. in de koelkast.
- 3 Taart:**
Maak ongeveer driekwart van de aardbeien schoon, gebruik hiervoor de grootste aardbeien zodat je de kleintjes ter decoratie kunt gebruiken. Neem de vorm uit de koelkast en zet de aardbeien in het midden op de bodem, laat de randen vrij. Zo is het echt een verrassing bij het aansnijden.
- 4** Maak dan de kwarktaart vulling. Mix het water en het mangosap met de inhoud van het zakje taartmix op een lage stand tot een glad mengsel.



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



- 5 Voeg dan de kwark en ongeklopte slagroom toe aan het mengsel. Mix op de hoogste stand 2 minuten door. Giet de kwarkvulling in de vorm. Strijk de bovenkant glad met een spatel. Zet de taart minimaal twee en een half uur in de koelkast om voldoende op te stijven.

Opstijftijd: 150 Minuten

6 **Decoreren:**

Klop de slagroom met suiker goed stijf en vul hier een spuitzak mee. De taart is goed voor 12 punten, dus maak 12 toefjes slagroom. Om dit mooi gelijkmatig te verdelen begin je met 4 toeven, hierna vul je de ruimtes ertussen met nog 2 toeven. Plaats op elke toef een (halve) aardbei. Tip: als je de slagroom goed stijf klopt kun je de toeven een paar uur van de tevoren maken indien nodig. Niet zulke goede ervaringen met slagroom stijf kloppen? Je kunt dan ook nog een zakje Klopfix toevoegen.

