



# Kwarktaart met tropisch fruit

12 - 15 taartpunten

Eenvoudig

up to 15 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de kwarktaart:

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

### Voor de tropische verrassing:

2 bananen  
1 mango  
1 ananas  
munt

### Extra nodig:

steelpan  
springvorm Ø 24 cm  
beslagkom  
mixer met gardes

## 1 Voorbereiden:

Leg het bijgesloten bakpapier op de bodem van de springvorm.

## 2 Kruidelbodem bereiden:

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 met de kruidelmix. Druk stevig maar voorzichtig de kruidels aan met de bolle kant van een lepel.

## 4 Doe de 300 ml water (op kamertemperatuur 10-20 graden), 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. **Indien oude verpakking: houd 400 ml water (op kamertemperatuur) aan en volg de bereidingswijze van de verpakking.**

## 5 Schenk het mengsel over de bodem en laat de taart minimaal 2,5 uur opstijven in de koelkast.

## 6 Decoreer de taart met het verse fruit vlak voor het serveren. Snijd alles in plakjes, stukjes en verdeel het royaal over de taart. Verdeel er als laatste wat munt over.

