



# Meringue Citroen Kwarktaart

ongeveer 1 taart



Eenvoudig

up to 60 Min.



- 1** Leg het velletje bakpapier op de bodem van je springvorm en klem de ring er omheen. Smelt de boter in het pannetje. Wanneer dit helemaal gesmolten is, voeg je de inhoud van het zakje voor de bodem toe. Roer goed door elkaar en doe de koekkrumels dan in de springvorm. Met de bolle kant van een lepel druk je de bodem stevig aan. Zet de springvorm in de koelkast.
- 2** Voor de kwarktaart zelf doe je het water samen met de taartmix in een kom, mix in een minuut tot een glad mengsel. Voeg de kwark en ongeklopte slagroom toe en mix op een hoge stand in 2-3 minuten tot een mooie luchtige massa. Haal de bodem uit de koelkast en giet het kwarkmengsel erin. Met een spatel maak je de bovenkant mooi glad. Zet de kwarktaart nu minimaal 2,5 uur in de koelkast.

## Ingrediënten:

### Voor de kwarktaart:

1 pak Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart Naturel  
500 g magere kwark  
250 ml slagroom  
400 ml water  
60 g boter

### Voor decoratie:

Dr. Oetker Kleurstoffen  
1 pak Dr. Oetker Decoratiebloemetjes

### Extra nodig:

mixer met garden  
springvorm 24 cm  
spuitzak eventueel met mondje  
citroensap (eventueel)

### Voor de meringue:

2 eiwitten  
140 g suiker  
1 el maizena (bijv. Koopmans)





- 3 Terwijl de taart in de koelkast staat maak je de meringues. Zorg dat de kom vetvrij is, dit kun je doen door de kom schoon te maken met citroensap. Klop met de mixer op de hoogste stand in 4 minuten de eiwitten en de helft van de suiker door elkaar. Meng daarna de andere helft van de suiker met de maïzena en voeg deze ook toe. Klop het nog ongeveer een halve minuut. Als je mooie pieken kunt maken en de kom op de kop kunt houden is de meringue stijf genoeg. Knip het puntje van de spuitzak en plaats er een spuitmond in (zonder kan eventueel ook). Met een satéprikker kun je de kleurstof aan de binnenkant van de spuitzak aanbrengen, wees niet te zuinig anders zie je het niet. Ik zette één streep, maar je kunt ook meerdere strepen (in meerdere kleuren) maken.
- 4 Spuit mooie kleine toefjes op een met bakpapier beklede bakplaat. Het is leuk om allerlei verschillende formaten te maken. Bak de schuimpjes in 60 minuten op 120 graden en laat ze daarna nog een tijdje staan in een dichte oven (maar zet de oven wel uit). Ik haalde ze eruit toen de kwarktaart na 2,5 goed stijf was.
- 5 Decoreer de taart pas vlak voor serveren met de schuimpjes, door het vocht uit de kwarktaart worden ze namelijk zachter na een tijdje. Plaats de schuimpjes bovenop de taart. Gebruik er zo veel als je zelf wilt, het is ook leuk om ze een beetje op te stapelen. Ik gebruikte zelf ook nog wat leuke ouwel bloemetjes van Dr. Oetker ter decoratie, zo krijg je gelijk zin in het voorjaar!

#### Tips van de Consumentenservice

- Dit recept is gemaakt door Laura's Bakery (<http://www.laurasbakery.nl/>).

