



Moederdagtaart: Fruitige kwarktaart met aardbei

10 - 12 taartpunten

Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de aardbeien kwarktaart:

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
1 pak Dr. Oetker Kwarktaart
Aardbeismaak
500 g kwark
60 g boter of margarine
250 ml slagroom
400 ml water

Voor het versieren:

Dr. Oetker Regenboogfantasie (alleen de chocolade bolletjes)
1 doosje aardbeien
1 handje luchtige chocolade bolletjes (bijv. Maltesers)
2 takjes munt

1 Voorbereiden:

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

2 Bodem bereiden:

Smelt vervolgens 60 gram roomboter in een steelpan, neem de pan van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa, druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel en zet de vorm circa 10 minuten in de koelkast.

3 Doe ondertussen de kwark, water, slagroom en de taartmix in een beslagkom. Klop het mengsel met een handmixer op de hoogte stand in 3 minuten tot een luchtige massa en plaats in de koelkast tot gebruik.

4 Was vervolgens de aardbeien en bewaar de helft apart. Verwijder van de andere helft de kroontjes en snijd deze aardbeien in dunne gelijke plakken. Verdeel deze plakken, tegen de wand van de springvorm, vlak boven de kruimelbodem.





- 5 Schenk vervolgens het taartmengsel over de bodem en strijk het glad. Laat de taart minstens 2,5 uur opstijven in de koelkast.

6 **Versieren:**

Decoreer de taart vervolgens met de overgebleven aardbeien, de strooisels, maltesers en de [vlaggetjes uit het Dr. Oetker sjabloon](http://oetkerweb.nl/moederdag/downloads/vlaggetjes.pdf):
<http://oetkerweb.nl/moederdag/downloads/vlaggetjes.pdf>

