



# Naturel Kwarktaart (pakket)

10 - 12 taartpunten

Eenvoudig

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

### Benodigheden:

Springvorm Ø24 cm  
Mixer met gardes

### Voor de kwarktaart:

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

## ① Taartbodem bereiden (5 minuten):

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Smelt 60 gram boter in een pannetje. Neem het pannetje 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 en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

## ② Kwarktaart bereiden (5 minuten):

Doe het water (300 ml op kamertemperatuur) en de kwarktaart mix in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Voeg de kwark en de ongeklopte slagroom toe en klop het kwarktaart mengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast. Schenk het kwarktaartmengsel over de bodem. Laat de kwarktaart ten minste 2 ½ uur opstijven in de koelkast.

### Tips van de Consumentenservice

- Snijd na het opstijven van de kwarktaart de rand los met een mes. Hierna kun je de springvorm eenvoudig verwijderen.
- Versier de kwarktaart eventueel met toefjes slagroom en verse vruchten.



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