



Sinaasappelkwarktaart

ongeveer 10 - 12 taartpunten



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de taart:

- 1 pak Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart Naturel
- 50 g boter
- 400 ml sinaasappelsap
- 500 ml slagroom (2x 250 ml)
- 30 g suiker
- 1 zakje Dr. Oetker Nougatine

Extra nodig:

- Mixer met gardes
- Springvorm Ø24 cm
- Steelpannetje

1 Bereidingswijze:

Bereid de kruidelbodem volgens de aanwijzingen op het pak.

- 2 Doe de sinaasappelsap en de taartmix in een beslagkom en klop dit met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Voeg de kwark en de ongeklopte slagroom toe en klop het mengsel met een mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtige massa. Schenk het taartmengsel over de bodem. Plaats de kwarktaart 2½ uur in de koelkast.

Opstijftijd: 150 Minuten

- 3 Klop de slagroom stijf en bestrijk de zijkant van de kwarktaart met de slagroom. Bedruk de rand vervolgens met Dr. Oetker Nougatine. Decoreer de kwarktaart vervolgens met toefjes slagroom.

