Aardbeien hartjestaart

Ingrediënten

60 g Boter (op kamertemperatuur)
1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak
1 Bakje(s) Aardbeien
Aardbeiensaus
300 ml Water (kamertemperatuur)
500 g Magere kwark
500 ml Verse slagroom (onbereid)
30 g Suiker (kristalsuiker)
Dr. Oetker Suikerhartjes

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
Bakpapier
Steelpan

1. Voorbereiden

Vet de rand van de springvorm in met wat boter of bakspray. Neem een extra strook bakpapier en bekleed hiermee de ingevette rand van de springvorm. Bekleed de bodem van de springvorm met het bijgeleverde bakpapier. Klem nu de rand op de bodem.

2. Taartbodem en rand

Leg het **zakje kruimelbodemmix** (van 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbei) klaar.

Smelt op een laag vuur de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem zodra de boter gesmolten is het pannetje van het vuur en roer de 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.

Was de **aardbeien (1 bakje)** en verwijder het kroontje. Halveer vervolgens de aardbeien. Bestrijk het snijvlak van de aardbeien met wat **aardbeiensaus** en plak ze hiermee, met het puntje naar boven, tegen de rand van de springvorm.

3. Kwarktaartmengsel

Doe het **water (300 ml)**, de **magere kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** in een kom en meng dit met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar.

Voeg de taartmix toe en meng het mengsel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Klop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.

Neem de springvorm uit de koeling en verdeel het taartmengsel vanuit het midden gelijkmatig over de vorm zodat alle aardbeien met het kwarktaartmengsel zijn bedekt.

Plaats de kwarktaart minimaal 3 uur in de koeling om op te stijven.

> De beste temperatuur
> Gebruik voor het beste resultaat water op kamertemperatuur (10°C - 20°C) en de kwark en de slagroom direct vanuit de koelkast.

4. Aardbeien-hartjestaart versieren

Klop de **slagroom (250 ml)** met de **suiker (30 g)** stijf en bestrijk de aardbeienkwarktaart dik met de slagroom.

Verwijder voorzichtig de rand van de springvorm.

Strooi vlak voor het serveren **Dr. Oetker Suikerhartjes** over de taart.