

# Kerst aardbeikwarktaart

## Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak  
60 g Boter (ongezouten roomboter)  
300 ml Water (kamertemperatuur)  
500 g Magere kwark  
250 ml Slagroom (ongezoet)  
Dr. Oetker Kleurstoffen (groen)  
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm  
Steelpan  
Lepel  
Mengkom  
Mixer met gardes  
2 Stuk(s) Litermaat

## 1. Voorbereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier uit het **pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbei** over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

---

## 2. Kruimelbodem maken

Smelt de **boter (60 g)** 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.

---

## 3. Maak je kwarktaartmengsel

Doe het **water (300 ml)**, de **magere kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** in een kom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast. Voeg het zakje 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.

---

## 4. Kleur je aardbeikwarktaart

Verdeel het taartmengsel over 2 litermaatjes of kommen. Voeg aan de ene helft de **groene kleurstof** toe, roer goed door en voeg meer toe als de juiste kleur nog niet bereikt is. Kleur de ander helft op dezelfde manier met **rode kleurstof**. Schenk in het midden op de bodem van de springvorm een laagje groene kwarktaartmix. De bodem hoeft niet helemaal bedekt te zijn. Schenk in het midden van de groene laag een laagje rode kwarktaartmix. Herhaal dit om en om tot je mix op is. Let goed op dat je in het midden van de vorige laag blijft schenken.

---

## 5. Opstijven in de koeling

Laat de taart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.