Kerst eton mess aardbeienkwarktaart

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak
60 g Boter (ongezouten roomboter)
300 ml Water (kamertemperatuur)
500 g Magere kwark
375 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
1 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)
2 handje(s) Aardbeien
50 g Meringue (schuimpjes)
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Zachte parels zilver

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
5 Stuk(s) Prikker (met zilveren en gouden ster)
Lepel

1. Voorbereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier van de **Dr. Oetker Kwarktaart Aardbei (1 pak)** over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

2. Maak een kruimelbodem

Smelt de **boter (60 g)** of margarine 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 met ca. 10 minuten in de koelkast.

3. Maak een aardbeienkwarktaart

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

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

Schenk het taartmengsel over de bodem. Laat de taart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

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

4. Decoreer je eton mess aardbeienkwartkaart

Klop de rest van de **slagroom (125 ml)** stijf met de **vanillesuiker (1 zakje)** en de **Klop-Fix (1 zakje)**. Spuit of schep wat slagroom op de taart.

Leg wat verse **aardbeien (2 handjes)** op de taart. Kruimel er wat grove stukken **meringueschuimpjes (50 g)** over of leg wat kleintjes tussen de aardbeien. Het mag best een beetje rommelig zijn.

Bestrooi met wat **zilveren parels (1 strooibusje)**. Steek de sterren in de taart en serveer direct.

> Bewaartip van Sandra
>
> Bewaar de gedecoreerde taart in de koelkast, maximaal 3 dagen. Let op dat de schuimpjes wat zacht kunnen worden.