

## Ingrediënten

500 g Aardbeien  
1 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)  
35 g Margarine  
1 pak(ken) Dr. Oetker Klein Kwarktaartje Aardbei  
125 ml Water  
250 ml Verse slagroom (onbereid)  
250 g Magere kwark

## Keukenspullen

Bord  
Mengkom  
Mixer met gardes  
Staafmixer  
Satéprikker  
Eetlepel  
Spatel

## 1. Voorbereiden

Neem de bijgeleverde bakvorm uit **Dr. Oetker Klein Kwarktaartje Aardbei (1 pak)**, vouw het volgens de instructies en zet deze op een plat bord.

Maak alle **aardbeien (500 g)** schoon en snijd in de lengte doormidden. Doe de helft (250 g) van de aardbeien samen met de **suiker (1 el)** in een kom, maal glad met een staafmixer zodat er een aardbeiensaus ontstaat. Zet de saus en de overige aardbeien opzij.

---

## 2. Bereiding van de bodem

Smelt de **margarine of boter (35 g)** in een steelpannetje, neem van het vuur en roer de inhoud door het zakje bodemmix, zodat er een kruimeldeeg voor de kruimelbodem ontstaat.

Bedek de bodem van de bakvorm gelijkmatig met de kruimelbodem en druk stevig aan met de bolle kant van een lepel. Plaats halve aardbeien tegen de rand van de bakvorm, met de binnenkant naar buiten toe en druk iets aan.

---

## 3. Aardbeienkwarktaartje maken

Doe het **water (125 ml)**, de **slagroom (250 ml)** en de **magere kwark (250 g)** in een kom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand tot een glad mengsel. Voeg de taartmix toe en mix op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtige massa.

Spatel de helft van de resterende (halve) aardbeien erdoor. Schenk voorzichtig in de bakvorm zodat de aardbeien bij de rand overeind blijven staan. Strijk glad, verdeel met een theelepels dotjes **aardbeiensaus** over de taart en maak met behulp van een houten prikker een mooie swirl.

Laat ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast. Snijd na het opstijven van de taart met behulp van een mes de taart los van de rand. Hierna kun je de bakvorm eenvoudig verwijderen.