

Ingrediënten

60 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Limoncellosmaak
100 ml Limoncello
200 ml Water
500 g Kwark
250 ml Slagroom (ongezoet)
4 stuk(s) Citroenen
5 takje(s) Munt

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Glas (cocktail)
Rasp

1. Maak een frisse kruimelbodem

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje.

Neem het pannetje van het vuur en roer vanuit het Dr. Oetker Kwarktaartpak het zakje voor de **kruimelbodemmix** door de gesmolten boter.

Bedek de bodems van de cocktailglazen gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

2. In de mix: limoncello cocktails

Doe de **taartmix** uit het pak Dr. Oetker Kwarktaart Limoncellosmaak met het **water (200 ml)**, de **limoncello (100 ml)**, de **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.

Schenk het taartmengsel over de cocktailglazen. Laat de desserts ten minste 2.5 uur opstijven in de koelkast.

Rasp de citroenschil van **één citroen** en doe de rasp in een bakje. Snijd de rest van de citroen in twaalf plakjes. Snijd de plakjes in tot het midden. Pluk de blaadjes **munt**.

Decoreer de glazen met het rasp van de **citroen** en met **munt (2 blaadjes per glas)**. Plaats op de rand van de glazen een schijfje citroen.