

Ingrediënten

7 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
120 g Suiker (fijne)
120 g Boter (zacht)
4 stuk(s) Ei (gesplitst)
250 g Kwark
250 g Mascarpone
120 g Bloem
1 Blik(ken) Kersenvlaaivulling
1 Potje(s) Kersen (op sap, zonder pit)
Poedersuiker
Bloem om te bestuiven

Keukenspullen

Springvorm (26x26 cm)
Zeefje
1 stuk(s) Satéprikker

1. Voorbereiden

Verwarm de oven (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C) voor en laat het **bladerdeeg (7 plakjes)** ontdooien volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Vet de vorm in en bekleed deze met het bladerdeeg. Prik de bladerdeegbodem in met een vork en bestrooi het bladerdeeg licht met een beetje paneermeel of bloem.

2. Mascarponevulling maken

Klop de **boter (120 g)** met de **suiker (120 g)** mooi romig, klop in een andere kom de **eidooiers (4 eieren)** los en roer die met de **kwark (250 g)**, **mascarpone (250 g)** en de **bloem (120 g)** door het botermengsel.

Klop de eiwitten heel stijf en schep die met de **vlaaivulling (1 blik)** door het mengsel.

Laat de **kersen (1 pot)** uitlekken in een zeef (je hebt alleen de kersen nodig).

Verdeel het mascarponemengsel in de vorm, verdeel de kersen erover en zet de vorm in het midden van de oven.

3. Cheesecake bakken

Bak de taart in ca. 50 minuten gaar. Prik aan het einde van de baktijd met een satéprikker in het midden van de taart, deze komt er droog uit als hij gaar is.

Laat de taart nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven staan met de ovendeur open.

Haal de taart dan uit de oven en laat de taart helemaal afkoelen.

Bestrooi de kwarktaart voor het serveren met poedersuiker.