



# Aardbeien kwarktaart met witte chocolade

## Ingrediënten

60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)  
1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak  
500 g (gram) Magere kwark  
250 ml Slagroom (ongezoet)  
300 ml Water (kamertemperatuur)  
1 Zakje(s) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)  
1 Blok(ken) Witte chocolade  
1 Schaaltje(s) Aardbeien

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm  
Steelpan  
Mengkom  
Mixer met gardes  
Rasp  
Koekenpan

---

# 1. Bereiding

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix uit het **pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbei** 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.

Doe het **water (300 ml)**, de **magere kwark (500 ml)** 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 de 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. Schenk het taartmengsel over de bodem. Laat de taart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

Bak het **amandelschaafsel (zakje)** in een droge koekenpan goudbruin. Laat afkoelen op een keukenpapiertje. Snijd met behulp van een mes de taart los van de rand en haal de springvorm ervan af. Schaaf de **witte chocolade (1 blok)** met een kaasschaaf (of rasp).

Snijd de **aardbeien (1 schaalpje)** in stukjes. Beplak de rand van de taart met het amandelschaafsel. Druk voorzichtig aan. Verdeel de aardbeienstukjes over het midden van de taart. Strooi de geraspte witte chocolade over de taart en zet 'm op een mooi bord of een plateau.