Aardbei-roomtaartjes met chocolate chip bodem

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
250 ml Water
Dr. Oetker Chocolate Chips
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
250 g (gram) Aardbeien
2 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)

Keukenspullen

Mengkom
Magnetron
Staafmixer
Garde
Weegschaal
8 Stuk(s) Klein (weck)potje

1. Aardbeien pureren

Pureer de **aardbeien (250 g)** fijn met een staafmixer of prak ze fijn met een vork.

2. Bereiding

Smelt **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kruimelbodemmix** (van 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbei) door de gesmolten boter. Laat iets afkoelen en spatel er **chocolate chips** doorheen.

Bedek de bodem van de (weck)potjes gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Doe **water (250 ml)** op kamertemperatuur, de **magere 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.

Voeg de taartmix en **50 gram** van de gepureerde aardbeien aan het kwarkmengsel toe. 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.

Verdeel het taartmengsel gelijkmatig over de (weck)potjes.

Laat de taartjes ten minste 30 minuten opstijven in de koelkast.

3. Geleilaagje maken

Week de **gelatine (2 blaadjes)** in koud water. Verwarm de overgebleven **gepureerde aardbeien** op een klein vuurtje en los de gelatine er in op. Verspreid dit mengsel over de (weck)potjes en laat nog ten minste 1 uur in de koelkast opstijven.