

## Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel  
60 g (gram) Boter of margarine  
500 g (gram) Magere kwark  
400 ml Slagroom (ongezoet)  
215 ml Aperol  
315 ml Prosecco (mousserende witte wijn)  
3 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)  
1 Stuk(s) Sinaasappel  
1 Zakje(s) Vanillesuiker

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm  
Mixer met gardes  
Maatbeker  
Steelpan  
Spuitzak met spuitmondje (of slagroombus)

---

## 1. Taartbodem bereiden

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 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.

---

## 2. Aperol kwarktaart bereiden

Doe de **Aperol (120 ml)** en de **prosecco (180 ml, op kamertemperatuur)**, de **kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** in een kom en meng dit met een mixer met gardes 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 2½ minuut tot een luchtige massa.

Schenk de kwarkvulling over de taartbodem. Laat de taart ten minste 1.5 uur opstijven in de koelkast.

---

---

### 3. Spiegel maken

Leg de **gelatine (3 blaadjes)** in een bakje met ruim koud water minimaal 10 minuten. Verwarm de **prosecco (135 ml)** en de **Aperol (95 ml)** maar laat het niet koken. Zet de warmtebron uit.

Haal de gelatineblaadjes uit het water, knijp uit en voeg deze toe aan de prosecco en de Aperol. Voeg evt. wat kleurstof toe.

Laat de gelatine 15 minuten afkoelen. Giet de spiegel voorzichtig op de kwarktaart.

Laat de spiegel minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

---

### 4. Aperol kwarktaart decoreren

Klop de **slagroom (150 ml)** met de **vanillesuiker (1 zakje)** op. Decoreer de taart met de slagroom en de **sinaasappelschijfjes**.