Blauwe bessen laagjestaart

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
250 g (gram) Blauwe bessen
450 ml Water
1 tl. (theelepels) Citroensap
70 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
70 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
500 g (gram) Magere kwark
400 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Regenboogfantasie

Keukenspullen

Steelpan
Staafmixer
Mixer met gardes
Mengkom
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
3 Stuk(s) Kommetje
Satéprikker

1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met het bijgeleverde velletje bakpapier uit **Dr. Oetker Kwarktaart Naturel (1 pak)**. Plaats en sluit hierop de ring.

2. Blauwe bessen pureren

Breng de **blauwe bessen (250 g)** samen met wat **water (50 ml)**, het **citroensap (1 el)** en de **suiker (50 g)** in een pan aan de kook. Houd eventueel een aantal bessen achter voor garnering.

Laat 5 tot 10 minuten langzaam inkoken en pureer eventueel glad. Laat afkoelen.

3. Kruimelbodem maken

Smelt de **boter (70 g)** in een steelpan en meng met het zakje kruimelbodemmix.

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

Zet de vorm circa 10 minuten in de koelkast.

4. Kwarktaartlaagje maken

Doe het resterende **water (400 ml)** en de kwarktaartmix in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.

Voeg (direct uit de koelkast) de **magere kwark (500 g)** en **slagroom (250 ml)** toe en klop het kwarktaartmengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa.

Verdeel het kwarkmengsel over 3 kommen. Voeg aan de ene kom 4 eetlepels blauwe bessensaus en bij de andere kom 8 eetlepels blauwe bessensaus toe.

Schenk de donkerste kleur op de bodem van de kwarktaart en laat 10 minuten opstijven in de koelkast.

Schenk vervolgens de licht paarse kleur erop en laat weer 10 minuten opstijven. Schenk tot slot het naturelmengsel erop.

5. Blauwe bessentaart decoreren

Verdeel in het midden van de taart druppels bessensaus met een lepel op de taart in de vorm van een cirkel. Prik een satéprikker erin en trek van druppel naar druppel zodat er een sierlijk patroon ontstaat.

Zet de taart in de koelkast en laat ten minste 2,5 uur opstijven.

Klop ten slot de resterende **slagroom (150 g)** en de **suiker (20 g)** op en spuit 8 - 10 toefjes aan de rand. Besprenkel met een decoratiestrooisel **Dr. Oetker Regenboogfantasie (1 strooibusje)** naar keuze en garneer met blauwe bes.

> Decoratiestrooisel
> Gebruik bijvoorbeeld de Regenboogfantasie van Dr. Oetker.