# Charlottetaart van kwarktaart

## Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
300 ml Water (kamertemperatuur)
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Slagroom (ongezoet)
50 g (gram) Witte chocolade
1 Busje(s) Dr. Oetker Glamour Mix
3 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
2 tl. (theelepels) Aardbeienjam
250 g (gram) Aardbeien
1 Pak Lange vingers
Decoratielint

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Pan
Kom (vuurvast)
Spuitzak
Bakpapier

## 1. Voorbereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de bodem van de springvorm en klem de ring eromheen. Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje, voeg hier de inhoud van het zakje kruimelbodemmix uit het **pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbei** aan toe. Roer goed door en stort op de bodem van de vorm. Spreid gelijkmatig uit en druk stevig aan met de bolle kant van een lepel.

## 2. Maak een aardbeienkwarktaart

Voor de kwarktaart doe je **water (300 ml)**, **magere kwark (500 g)** en **slagroom (250 ml)** in een kom. Mix op een lage stand door elkaar. Voeg dan de taartmix toe en mix op een lage stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Daarna mix je op een hoge stand nog 2-3 minuten tot het een luchtige massa is. Giet het mengsel in de springvorm. Zet de taart minimaal 2,5 uur in de koelkast.

# 3. Decoraties voor de charlottetaart

Ondertussen maak je wat chocoladedecoraties voor de taart. Smelt de **witte chocolade (50 g)** au bain-marie en giet in een spuitzakje. Maak op een vel bakpapier van de witte chocolade-kerstfiguren. Ik koos voor verschillende soorten sterren. Na het maken van een figuur kun je deze decoreren met de **Dr. Oetker Glamour Mix**. Laat de chocoladefiguren uitharden. Laat de **Dr. Oetker Gelatine (3 blaadjes)** een kwartiertje weken in koud water. Verwarm de **aardbeienjam (2 el)** in een steelpan. Voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe en roer tot deze zijn opgelost. Voeg toe aan de rest van de jam. Giet het mengsel over de taart (in de springvorm) en spreid gelijkmatig uit. Laat de taart met geleilaag afkoelen en opstijven in de koelkast. Verwijder de rand van de springvorm zet op een bord of standaard. Snijd de lange vingers op de juiste hoogte af zodat ze niet te lang zijn en plaats deze rondom de taart. Maak het af met een lint rondom. Plaats wat verse **aardbeien (250 g)** bovenop de taart en vlak voor serveren versier je de taart verder met de chocoladefiguren en extra glamour sprinkles.