Duo kwarktaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
300 ml Water
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
5 Aardbeien

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

2. Kruimelbodem bereiden

Smelt de **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 Naturel) 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.

3. De eerste kwarktaartlaag

Doe het **water (300 ml)** op kamertemperatuur en de **taartmix** (1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel) in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand 1 minuut tot een glad mengsel.

Voeg de **magere kwark (500 g)** en de **ongeklopte slagroom (250 g)** toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast

Verdeel het taartmengsel over twee kommen.

Verdeel een van de delen taartmengsel over de bodem en zet dat 10 minuten in de koelkast.

4. Tweede laag aardbeienkwarktaart

Pureer de **aardbeien (5 stuks)** met een staafmixer of een vork.

Voeg de aardbeienpuree toe aan de helft van het beslag dat je apart hebt gehouden en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand 2 minuten tot een luchtige massa.

Verdeel het tweede deel van het taartmengsel over de kwarktaart.

Laat de taart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

Snijd na het opstijven van de taart met behulp van een mes de taart los van de rand van de springvorm.