Duo Kwarktaarten Citroen Aardbei

Ingrediënten

120 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Kwarktaart Citroensmaak (Dr. Oetker)
1 Pak Dr. Oetker Klein Kwarktaartje Aardbei
1000 g (gram) Magere kwark
500 ml Verse slagroom (onbereid)
600 ml Water
Dr. Oetker Kleurstoffen

Keukenspullen

Mixer met gardes
2 Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

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

2. Twee kleuren-kwarktaart maken

Smelt de **boter (120 g)** in een pan. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van de **zakjes kruimelbodemmix** door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvormen gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vormen ca. 10 minuten in de koelkast.

Maak de mix voor de citroen kwarktaart. Doe het **water (300, ml op kamertemperatuur)** en de **citroenkwarktaartmix** in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Voeg de **magere kwark (500 g)** en de ongeklopte **slagroom (250 ml)** 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.

Voeg aan het eind enkele **druppels gele kleurstof** toe en roer net zolang door tot het een egale kleur is. Schenk de citroenkwarktaartvulling even in een andere schaal.

Maak nu de aardbeienkwarktaart op dezelfde manier als je de citroenkwarktaart net hebt gemaakt. Doe het **water (300 ml, op kamertemperatuur)** en de **aardbeienkwarktaartmix** in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Voeg de **magere kwark (500 g)** en de ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa.

Voeg daar aan het eind enkele **druppels rode kleurstof** aan toe.

Neem de springvormen uit de koelkast en schep nu steeds om en om een schep kwarkmix in iedere vorm. Roze, geel, steeds om en om en schenk het ook af en toe een beetje over elkaar heen.

Laat de kwarktaarten in de koelkast goed opstijven en je Duo Kwarktaarten Citroen en Aardbei zijn gereed!