Duo kwarktaart met chocolaag

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
300 ml Water
500 g (gram) Magere kwark
600 ml Slagroom (ongezoet)
17 Stuk(s) Aardbeien
2 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
250 g (gram) Melkchocolade

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Steelpan
2 Stuk(s) Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Lepel

1. Voorbereiden

Leg het velletje bakpapier uit het **pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel** 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 uit het **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 kwarktaart laag

Doe het **water (300 ml)** en de taartmix uit het **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 **slagroom (250 ml)** toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand tenminste 2 minuten tot een luchtige massa.

Verdeel het taartmengsel over twee kommen. Verdeel één van de delen taartmengsel over de bodem en zet het 10 minuten in de koelkast.

4. Tweede laag aardbeienkwarktaart

Pureer wat **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. Zet de kwarktaart weer in de koelkast terwijl je de chocoladelaag bereidt.

5. Derde chocoladelaag

Leg de **Dr. Oetker Gelatine (2 blaadjes)** in koud water om zacht te worden. Verwarm in een pannetje wat **slagroom (150 ml)**. Snijd ondertussen de **melkchocolade (250 g)** in stukjes.

Zodra de slagroom kookt haal je deze van het vuur en voeg je de stukjes chocolade er aan toe. Meng dit tot een glad geheel.

Roer de uitgeknepen zachte gelatine blaadjes goed door het chocolade mengsel. Laat dit even staan.

Klop het laatste deel **slagroom (200 ml)** stevig met een mixer met garden. Spatel het chocolade mengsel voorzichtig door de slagroom tot het goed gemengd is. Verdeel dit mengsel over de kwarktaart. Laat de kwarktaart nu 3 uur opstijven in de koelkast.

6. Aansnijden en serveren

Snijd voorzichtig met een warm scherp mes de taart los van de taartrand. Haal de taartrand eraf. Verdeel de overige **aardbeien (12 stuks)** over de taart. Snijd de taart in punten met een scherp warm mes.