Duo kwarktaart met lemon curd en munt

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
450 g (gram) Citroenkwark
250 ml Slagroom (ongezoet)
300 g (gram) Lemon curd
150 ml Water
4 takje(s) Munt

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Staafmixer
Steelpan

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 (uit 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 de **citroenkwark (450 g)**, de **slagroom (250 ml),** het **water (150 ml)** en de **lemon curd (150 g)** in een kom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar.

Voeg de taartmix toe en mix het geheel op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Klop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige kwarktaartvulling.

Verdeel het taartmengsel over twee kommen.

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

4. Tweede laag kwarktaart

Gebruik de staafmixer en maal hiermee de **muntblaadjes (van 3 takjes)** fijn samen met een kleine hoeveelheid water. Houd één takje munt over ter decoratie.

Doe dit groene mengsel in een kom.

Voeg de muntpuree 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 (dus met de munt) over de kwarktaart. Zet de kwarktaart weer in de koelkast.

5. Citroen-munttaart decoreren

Is de kwarktaart klaar voor serveren, roer dan de rest van de **lemon curd (150 g)** los en verdeel deze over de kwarktaart.

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

Versier met kleine takjes munt.