# Feestelijke liefdestaart

## Ingrediënten

Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
50 g (gram) Pistachenoten
70 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
500 g (gram) Kwark
500 ml Verse slagroom (onbereid)
300 ml Water
2 tl. (theelepels) Frambozenjam
400 g (gram) Frambozen
1 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
Dr. Oetker Suikerhartjes

## Keukenspullen

Mengkom
Springvorm Ø24 cm
Spuitzak (met stervormig mondje)

## 1. Liefdestaartbodem maken

Bekleed de springvorm met het bijgeleverde bakpapier.

Smelt de **roomboter (70 g)** in een steelpan en meng met de gemalen **pistachenoten (50 g)** en het **zakje kruimelbodemmix.**

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

## 2. Kwarktaart maken

Doe het **water (300 ml, op kamertemperatuur)**, de **kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** in een kom. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast. Klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.

Voeg de **taartmix** (uit het pak Dr. Oetker Kwarktaart) en de **frambozenjam (2 el)** toe aan het mengsel en klop het met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Koop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.

Schenk het taartmengsel over de bodem. Laat de taart hierna 2,5 uur opstijven in de koelkast.

## 3. Liefdestaart versieren

Versier de bovenkant met verse **frambozen (400 g)**, laat 3 centimeter van de rand vrij.

Klop met een mixer de overige **slagroom (250 ml)** samen met de **suiker (1 el)** op tot de slagroom stijf is. Vul een spuitzak met de **slagroom (250 ml)** en spuit de rand van de taart vol met toefjes.

Versier de toefjes slagroom met de **suikerhartjes**.