Frisse citroen-kwarktaart met verse aardbeien

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
500 g (gram) Volle kwark
3 tl. (theelepels) Lemoncurd
250 ml Verse slagroom (onbereid)
300 ml Water
40 g (gram) Amandelen (geschaafde)
500 g (gram) Aardbeien
5 takje(s) Munt

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
Pan

1. Bodem maken

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix uit het **Dr. Oetker Kwarktaart Naturel (1 pak)** 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. Laat opstijven in de koelkast.

2. Kwarktaart maken

Doe het **water (300 ml)**, de **volle kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** in een kom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Voeg de taartmix en de **lemoncurd (3 el)** toe en klop het mengsel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad. Klopt het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.

Schenk het taartmengsel over de bodem en laat ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

3. Decoreren

Rooster in een koekenpan de **geschaafde amandelen (40 g)** rondom goudbruin.

Snijd de **aardbeien (500 g)** in plakjes en bedek de kwarktaart hiermee. Werk van buiten naar binnen. Garneer met de amandelen en de blaadjes **munt (5 takjes).**