High tea hapjes van kwarktaart aardbei

Ingrediënten

60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak
500 g (gram) Magere kwark
450 ml Verse slagroom (onbereid)
300 ml Water
500 g (gram) Aardbeien
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

Keukenspullen

Vierkante bakvorm (24 x 24)
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak

1. Voorbereiden

Leg twee vellen bakpapier kruislings in het vierkante bakblik. Daarmee kun je later de taart gemakkelijk uit de vorm tillen.

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

2. Kwarktaartvulling maken

Doe het **water (300 ml)**, de **magere kwark (500 g)** en **slagroom (250 ml)** in een kom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

Voeg de **taartmix (van 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbei)** toe en meng het mengsel met de mixer 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 massa.

Bedek de bodem van de kwarktaart met **halve aardbeien (bijna 500 g)**. Leg ze in mooie rijen zodat er bij het aansnijden een mooi patroon ontstaat. Leg een paar aardbeien opzij voor de decoratie.

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

3. High tea-hapjes versieren

Klop de **slagroom (200 ml)** met de **Dr. Oetker Vanillesuiker (1 zakje)** stijf.

Doe de slagroom in een spuitzak en halveer de aardbeien.

Snijd de taart in stukjes en decoreer de stukjes taart met slagroom en aardbeien.

1. Voorbereiden

Leg twee vellen bakpapier kruislings in het vierkante bakblik. Daarmee kun je later de taart gemakkelijk uit de vorm tillen.

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

2. Kwarktaartvulling maken

Doe het **water (300 ml)**, de **magere kwark (500 g)** en **slagroom (250 ml)** in een kom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

Voeg de **taartmix (van 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbei)** toe en meng het mengsel met de mixer 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 massa.

Bedek de bodem van de kwarktaart met **halve aardbeien (bijna 500 g)**. Leg ze in mooie rijen zodat er bij het aansnijden een mooi patroon ontstaat. Leg een paar aardbeien opzij voor de decoratie.

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

3. High tea-hapjes versieren

Klop de **slagroom (200 ml)** met de **Dr. Oetker Vanillesuiker (1 zakje)** stijf.

Doe de slagroom in een spuitzak en halveer de aardbeien.

Snijd de taart in stukjes en decoreer de stukjes taart met slagroom en aardbeien.