Kiwi kwarktaart

Ingrediënten

6 Stuk(s) Kiwi
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Slagroom (ongezoet)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Staafmixer
Steelpan
Lepel

1. Voorbereiden

Kiwi's bevatten een stof die de gelering van de taartmix belemmert. Verse kiwi's moeten vooraf kort verhit (geblancheerd) te worden. Breng water aan de kook en doe de **kiwi (6 stuks)** er even in.

2. Taartbodem maken

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van 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. Kiwi kwarktaart

Schil en pureer de kiwi's met een staafmixer. Verhit de kiwipuree en laat het kort koken. Laat de puree goed afkoelen. Voeg de taartmix bij de kiwipuree en meng deze in 1 minuut op de laagste stand tot een glad mengsel. Voeg de **magere kwark (500 g)** en de ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe en klop het mengsel in ca. 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtige massa.

Verdeel het kiwi kwarktaart mengsel over de bodem. Laat de kiwi kwarktaart ca. 3 uur in de koelkast opstijven.