Klein Kwarktaartje Aardbei met swirl

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak
60 g (gram) Margarine
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
300 ml Water
500 g (gram) Aardbeien
1 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Bord
Mengkom
Mixer met gardes
Staafmixer
Satéprikker
Eetlepel
Spatel

1. Taartbodem bereiden

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 zakje kruimelbodemmix 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. Plaats halve aardbeien tegen de rand van de bakvorm, met de binnenkant naar buiten toe en druk iets aan. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

2. Aardbeiensaus bereiden

Maak alle **aardbeien (500 g)** schoon en snijd in de lengte doormidden. Doe de helft (250 g) van de aardbeien samen met de **suiker (1 el)** in een kom, maal glad met een staafmixer zodat er een aardbeiensaus ontstaat. Zet de saus en de overige aardbeien opzij.

3. Aardbeienkwarktaartje maken

Doe het **water (300 ml op kamertemperatuur)** en de **taartmix** in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.

Voeg de **kwark (500 g)** en de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

Schenk het taartmengsel over de bodem en spatel de helft van de resterende (halve) aardbeien erdoor. Schenk voorzichtig in de bakvorm zodat de aardbeien bij de rand overeind blijven staan. Strijk glad, verdeel met een theelepel dotjes **aardbeiensaus** over de taart en maak met behulp van een houten prikker een mooie swirl.

Laat ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast. Snijd na het opstijven van de taart met behulp van een mes de taart los van de rand. Hierna kun je de bakvorm eenvoudig verwijderen.