Kleintje kwarktaart met frambozen en lemon curd

Ingrediënten

60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
500 g (gram) Kwark
300 ml Water
250 ml Verse slagroom (onbereid)
100 g (gram) Frambozen
2 Citroenen
200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
4 Ei
200 g (gram) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Pan
Kom
Bakvorm (rechthoekig)
Bakpapier

1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de bakvorm met bakpapier.

2. kwarktaart

Smelt de **boter (60 g)** in een steelpan, neem de pan van het vuur en roer de inhoud van het **zakje bodemmix (van 1 pak kwarktaart)** door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de bakvorm gelijkmatig met de bodemmix en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Meng **water (300 ml)** en de **kwark (500 g)** in een kom en mix met een mixer met garden op de laagste stand tot een glad mengsel. Gebruik voor het beste resultaat kwark direct uit de koelkast.

Voeg de taartmix toe en klop dit alles met een mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtige massa. Spatel de **frambozen (100 g)** voorzichtig door het kwarkmengsel en schenk het over de bodem. Bewaar de kwarktaart in de koelkast.

3. Lemon curd

Boen en rasp de schillen van de **citroenen (2 stuks)** en pers het sap. Breng een pan met water aan de kook en plaats een vuurvaste kom op de pan.

Voeg de **boter (200 g)**, de **suiker (200 g)**, de citroensap en de -rasp aan de kom toe en roer tot de boter gesmolten is.

Klop ondertussen de **eieren (4 stuks)** in een aparte kom los. Voeg de eieren aan het botermengsel toe en verwarm al roerende mee tot de gewenste dikte van de lemon curd bereikt is. Laat de lemon curd afkoelen.

Haal de taart uit de koelkast en schenk de afgekoelde lemon curd over het kwarkmengsel. Laat de kwarktaart minstens 2,5 uur opstijven in de koelkast.