Koningsdag kwarktaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g (gram) Boter of margarine
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
300 ml Water (kamertemperatuur)
tube Rode en blauwe kleurstof
3 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
135 ml Water
95 ml Oranje limonade (of kleurstof)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
3 Kom(men)
Bakpapier

1. Kruimelbodem bereiden

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

Smelt **boter of margarine (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer koekjes bodem 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. Zet de taartbodem 15 minuten in de koelkast.

2. Kwarktaart bereiden

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

Voeg de taartmix 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 2½ minuut tot een luchtige massa.

Verdeel de kwarkvulling in drie gelijke delen en breng met meerdere druppels één deel op kleur met **blauwe kleurstof** en een ander deel met **rode kleurstof**.

Bouw de taart op door te beginnen met de laag blauw. Zet de springvorm 10 minuten in de koelkast en giet voorzichtig de witte laag op de blauwe laag. Zet de springvorm opnieuw 10 minuten in de koelkast en giet als laatste de rode laag op de witte laag.

Laat de kwarktaart 2½ uur opstijven in de koelkast.

3. Gelatinespiegel maken

Leg de **gelatine (3 blaadjes)** in een bakje met ruim koud water minimaal 10 minuten.

Verwarm het **water (135 ml)** en de **limonade (95 ml)** siroop maar laat het niet koken. Zet de warmtebron uit.

Haal de gelatineblaadjes uit het water en voeg deze toe aan het mengsel. Voeg eventueel nog wat kleurstof (oranje of rood+geel) toe. Laat de gelatine 15 minuten afkoelen.

Giet de spiegel voorzichtig op de kwarktaart. Laat de spiegel minimaal 2 uur opstuiven.

Serveer de taart eventueel met dotjes slagroom en feestelijke strooisels.

1. Kruimelbodem bereiden

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

Smelt **boter of margarine (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer koekjes bodem 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. Zet de taartbodem 15 minuten in de koelkast.

2. Kwarktaart bereiden

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

Voeg de taartmix 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 2½ minuut tot een luchtige massa.

Verdeel de kwarkvulling in drie gelijke delen en breng met meerdere druppels één deel op kleur met **blauwe kleurstof** en een ander deel met **rode kleurstof**.

Bouw de taart op door te beginnen met de laag blauw. Zet de springvorm 10 minuten in de koelkast en giet voorzichtig de witte laag op de blauwe laag. Zet de springvorm opnieuw 10 minuten in de koelkast en giet als laatste de rode laag op de witte laag.

Laat de kwarktaart 2½ uur opstijven in de koelkast.

3. Gelatinespiegel maken

Leg de **gelatine (3 blaadjes)** in een bakje met ruim koud water minimaal 10 minuten.

Verwarm het **water (135 ml)** en de **limonade (95 ml)** siroop maar laat het niet koken. Zet de warmtebron uit.

Haal de gelatineblaadjes uit het water en voeg deze toe aan het mengsel. Voeg eventueel nog wat kleurstof (oranje of rood+geel) toe. Laat de gelatine 15 minuten afkoelen.

Giet de spiegel voorzichtig op de kwarktaart. Laat de spiegel minimaal 2 uur opstuiven.

Serveer de taart eventueel met dotjes slagroom en feestelijke strooisels.