Kwarkcake met frambozen en MonChou

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Kwarkcake
3 Stuk(s) Ei
200 g (gram) Magere kwark
25 ml Water
200 g (gram) MonChou® (op kamertemperatuur)
2 tl. (theelepels) Poedersuiker
1 handje(s) Munt (vers)
250 g (gram) Frambozen

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes
Boter om in te vetten
Bloem om te bestuiven

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden in de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem.

2. Kwarkcake beslag maken

Weeg de **magere kwark (200 g)** af en doe er een beetje **water (25 ml)** bij. Voeg de mix **Koopmans Kwarkcake (1 pak)** en de **eieren (3 stuks)** toe en mix op de laagste stand tot een glad geheel.

Mix daarna nog 3 minuten op de hoogste stand.

3. Kwarkcake bakken

Doe het kwarkcakebeslag in de cake- of taartvorm.

Bak de kwarkcake in ongeveer 60 minuten gaar.

Haal de kwarkcake uit de vorm en laat deze op een rooster afkoelen.



4. MonChou topping maken

In de tijd dat de kwarkcake afkoelt, klop je in een mengkom de **MonChou (200 g)** los en meng met de **poedersuiker (2 el)** tot een romige MonChou topping

Meng deze met de fijngesneden **verse munt (1 handje)**.

Schep het MonChou-munt mengsel op de kwarkcake.

Zet alle **frambozen (250 g)** er met de open kant naar beneden in, zodat de hele taart bedekt is met frambozen.

Bestrooi de kwarkcake met frambozen, MonChou en munt.

Basilicum

De munt kun je ook vervangen door basilicum.

Pluktip

De struiken hangen in de maand juni tot juli bomvol met lekkere zomer frambozen. Wist je dat je tijdens de landelijke fruitplukdagen in Nederland zelf blauwe bessen en frambozen kunt plukken?