



# Kwarkcake met frambozen, mascarpone en basilicum

## Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Kwarkcake  
3 Stuk(s) Ei  
200 g Magere kwark  
25 ml Water  
250 g Mascarpone  
3 el (eetlepels) Poedersuiker  
1 handje(s) Basilicum  
250 g Frambozen

## Keukenspullen

Cakevorm 30 cm  
Mixer met gardes

---

## 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 **cakemix (1 pak Koopmans Kwarkcake)** 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. Mascarpone topping maken

In de tijd dat de kwarkcake afkoelt roer je de **mascarpone (250 g)** los.

Meng deze met de **poedersuiker (2 el)** en de heel fijn gesneden **basilicum (handje)**.

Schep het mascarpone-basilicum 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, mascarpone en basilicum met de overgebleven poedersuiker.

#### Munt

De basilicum kun je natuurlijk ook vervangen door munt.