Kwarkcake met frambozen, mascarpone en basilicum

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Kwarkcake
3 Stuk(s) Ei
200 g (gram) Magere kwark
25 ml Water
250 g (gram) Mascarpone
3 tl. (theelepels) Poedersuiker
1 handje(s) Basilicum
250 g (gram) 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. Mascarponetopping 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.