Kwarkcake met topping van hangop met bosbessen

Ingrediënten

500 g (gram) Volle yoghurt
200 g (gram) Magere kwark
1 pak(ken) Koopmans Kwarkcake
3 Stuk(s) Ei
25 ml Water
250 g (gram) Bosbessen
100 ml Verse slagroom (onbereid)

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Kom
Mixer met gardes
Theedoek
Zeefje

1. Voorbereiden

2. Let op! Laat 500 g volle yoghurt een nacht in een doek op een zeef uitlekken voor de hangop.

*Laat de **volle yoghurt (500 g)** een nacht in een doek op een zeef uitlekken voor de hangop.*

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. Vet de cakevorm goed in (bijv. met Dr. Oetker bakspray) en bestuif de binnenkant met bloem.

3. Kwarkcake beslag maken

Weeg de **magere kwark (200 g**) af in een beslagkom.

Voeg de **mix (1 pak Koopmans Kwarkcake)**, een beetje **water (25 ml)** en de **eieren (3 stuks)** in één keer toe.

Mix het met de mixer op de laagste stand tot een glad beslag. Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig kwarkcakebeslag.

4. Kwarkcake bakken

Doe het beslag in de cakevorm.

Bak de kwarkcake in circa 60 minuten gaar en goudbruin.

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

5. Hangop topping maken

Mix de **bosbessen (200 g)** fijn.

Klop de slagroom **(100 ml)** tot yoghurtdikte.

Meng de bosbessen en de slagroom door de uitgelekte yoghurt (hangop).

6. Kwarkcake decoreren

Versier de kwarkcake met de zelfgemaakte hangop vlak voor het serveren.

Gebruik de overgbleven **bosbessen (50 g)** als garnering.