Kwarktaart citroen met abrikozen

Ingrediënten

1 Pak Kwarktaart Citroensmaak (Dr. Oetker)
5 Halve abrikozen (uit blik)
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
375 ml Verse slagroom (onbereid)
0.5 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)
1 Citroen
Paaseitjes (klein, gevarieerd)
500 g (gram) Magere kwark
300 ml Water

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak (met stervormig mondje)

1. Voorbereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Snijd vervolgens de **3 halve abrikozen** (perziken kan natuurlijk ook) in kleine blokjes.

2. Kruimelbodem bereiden

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje en meng de **kruimelbodemmix** hierdoor. Bedek de bodem van de springvorm met het kruimelmengsel. Druk het met de achterkant van een lepel aan.
Laat opstijven in de koelkast.

3. Citroen-abrikooskwarktaart bereiden

Klop het **water (300 ml, op kamertemperatuur)**, de **magere kwark (500 g)** en **ongeklopte slagroom (250 ml)** op de laagste stand van de mixer. Voeg de **taartmix** (van 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Citroen) toe en en meng het mengsel op de laagste stand opnieuw 1 minuut. Klop daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.

Giet vervolgens de helft van dit mengsel over de koekkruimelbodem en verdeel de blokjes abrikoos (of perzik) er over. Giet de rest van de massa er overheen en strijk glad. Zet de taart minimaal 2,5 uur in de koelkast (pas daarna ga je hem decoreren).

4. Decoreren van de kwarktaart

Klop de **slagroom (125 ml)** met **Klop-Fix (0,5 zakje)** stijf met de mixer. Was de **citroen** en snijd in dunne schijfjes (verwijder eventuele pitjes). Halveer de citroenschijfjes. Snijd de **halve abrikoos (2 stuks)** of perzik in dunne plakjes. Leg 6 halve plakjes citroen op de taart en leg de plakjes abrikoos of perzik hier half tegenaan. Maak mooie slagroomtoefjes midden op de citroen en abrikoos/perzik.

Maak ook in het midden van de taart nog een toef en decoreer ze allemaal met de kleine **paaseitjes**.