Kwarktaart dipper met heel veel lekkers

Ingrediënten

400 ml Water
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Stuk(s) Citroen
300 g (gram) Frambozen
4 takje(s) Munt (vers)
1 Bakje(s) Aardbeien
3 Stuk(s) Appel
3 Stuk(s) Banaan
1 Reep Chocolade (naar keuze)
1 pak(ken) Koekjes (bijv. Digestive tarwebiscuits)
2 handje(s) Marshmallows
1 pak(ken) Oreo® original
1 pak(ken) Pretzel

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Rasp
Steelpan
Staafmixer

1. Framboozen-citroendip maken

Doe het **water (400 ml)**, de **kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** in een beslagkom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar.

Rasp de schil van een **citroen (1 stuk)** en meng door het kwarkmengsel.

Maak een frambozensaus door de **frambozen (250 g)** en het citroensap aan de kook te brengen in een steelpannetje. Laat 5 minuten zachtjes doorkoken.

Pureer met een staafmixer, schenk door een zeef en duw aan met de bolle kant van een lepel. Laat iets afkoelen.

Spatel de saus voorzichtig door het kwarkmengsel zodat er een swirl ontstaat.

> **Koude slagroom**
> Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

2. Serveren

Doe de frambozen-citroendip in een mooie kom en garneer met de overige **frambozen (50 g)** en **takjes verse munt (4 stuks)**.

Serveer de dip met allerlei lekkernijen, zoals: **aardbeien (1 bakje)**, a**ppels (3 stuks)**, b**anaan (3 stuks)**, **chocolade (1 reep)**, **koekjes (1 pak)**, **marshmallows (2 handjes)**, **Oreo® (1 pak)** en **pretzels (1 pak)**.