Kwarktaart gin tonic

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
0.5 Limoen
60 Boter (ongezouten roomboter)
1.5 tl. (theelepels) Lemoncurd
100 ml Gin
150 ml Tonic
50 ml Limoensap
500 g (gram) Kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mengkom
Mixer met gardes
Rasp

1. Voorbereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaat de rand hierop en sluit de springvorm.

2. Maak een frisse kruimelbodem

Rasp de helft van de schil van de **limoen** en smelt dit samen met de **boter (60 g)** en de **lemoncurd (1,5 el)** in een pannetje.

Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje **kruimelbodemmix** (van 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel) door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

3. In de mix: gin tonic-kwarktaart

Doe de **gin (100 ml)**, **tonic (150 ml)**, **limoensap (50 ml)**, **kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** in een kom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

Voeg de **taartmix** (1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel) toe en meng het mengsel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Klop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.

Schenk het taartmengsel over de bodem. Laat de taart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

Decoreer de taart met rasp en schijfjes van limoen en citroen.

> ### Blijf proeven
> Proef het kwarkmengsel steeds tussendoor. Zo weet je goed wat je eindresultaat zal worden.