Kwarktaart met frambozen en citroen

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
115 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
300 ml Water (kamertemperatuur)
500 g (gram) Kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
250 g (gram) Frambozen
2 Ei
110 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
2 Citroenen

Keukenspullen

Kom
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Neem het bakpapier uit de verpakking en plaats op de bodem van de springvorm en sluit de ring.

2. Bodem maken

Smelt een deel van de **boter (60 g)** in een pannetje en meng de **kruimelbodemmix** (van 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel) hierdoor. Bedek de bodem van de springvorm met het kruimelmengsel. Druk het met de achterkant van een lepel aan. Laat dit 10 minuten opstijven in de koelkast.

3. Kwarktaart maken

Klop het **water (300 ml, op kamertemperatuur)**, de **kwark (500 g)** en **ongeklopte slagroom (250 ml)** op de laagste stand van de mixer. Voeg de **taartmix** toe en meng het mengsel op de laagste stand opnieuw 1 minuut. Klop daarna op de hoogste stand in 2½ minuut tot een luchtige massa.

Houdt ongeveer **12 frambozen** apart maar roer de **rest van de frambozen** door het kwarkmengsel. Verdeel het kwarkmengsel over de bodem van de taart. Laat dit minimaal 2,5 uur opstijven in de koelkast.

> ### Verse frambozen
> Ik heb verse frambozen gebruikt. Als je bevroren frambozen gebruikt laat ze dan even uitlekken voor je ze door het kwarkmengsel roert. Waarschijnlijk wordt de taart meer roze omdat ontdooide frambozen afgeven.

4. Citroencurd maken

Verwarm de **boter (55 g)** 2 tot 3 minuten in de magnetron tot dit gesmolten is. Mix de **eieren (2 stuks)**, **suiker (110 g)**, **citroenrasp en citroensap (van 2 kleine citroenen)** door elkaar. Voeg dit toe aan de gesmolten boter en mix door elkaar.

Plaats het mengsel in de magnetron en verwarm dit 5 minuten op de hoogste stand. (Roer dit tussentijds 2 tot 3 keer door met een vork. Pas op: dit is HEET!).

Laat de citroencurd afkoelen en zet het hierna even in de koelkast zodat het goed koelt.

> ### Lekker makkelijk
> Gebruik kant-en-klare Lemon Curd uit de supermarkt.

5. Decoreren

Verdeel de afgekoelde citroencurd over de opgesteven kwarktaart. Verdeel de achtergehouden frambozen over de taart.

Verwijder voor het serveren de taartring zodat je de kwarktaart met citroen en frambozen mooi kunt aansnijden.