Kwarktaart met passievrucht en mango

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
1 Doosje(s) Mango (diepvries)
0.5 Doosje(s) Passievrucht (diepvries)
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
100 g (gram) Pure chocolade
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
300 ml Water (kamertemperatuur)
5 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
100 ml Sinaasappelsap
75 g (gram) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Mixer met gardes
Mengkom
Staafmixer
Eetlepel

1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met het bijgeleverde bakpapiertje uit **Dr. Oetker Kwarktaart Naturel (1 pak)**. Laat de **mango (1 doosje)** en de **passievrucht (0,5 doosje)** ontdooien.

2. Kruimelbodem maken

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje.

Neem de pan van het vuur en voeg de inhoud van het bijgeleverde zakje kruimelmix toe.

Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk gelijkmatig aan.

Smelt de **pure chocolade (100 g)** au bain-marie en giet deze over de bodem. Zet vervolgens de springvorm in de koeling en laat opstijven.

> De bodem druk je het beste aan met de achterkant van een lepel!

3. Kwarktaart mengen

Doe het **water (300 ml** op kamertemperatuur) de **magere kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** in een kom en meng met een mixer op de laagste stand door elkaar.

Voeg het zakje taartmix toe en meng op de laagste stand 1 minuut tot een glad mengsel. Klop het daarna op de hoogste stand nog 2,5 minuut tot een luchtige massa.

Giet dit over de bodem en laat 2,5 uur opstijven.

4. Mango-passievruchtmengsel

Week de blaadjes **Dr. Oetker Gelatine (5 stuks)** in koud water.

Doe het **sinaasappelsap (100 ml)** en de mango in een pan en pureer met de staafmixer. Verwarm dit samen met de passievrucht en de **suiker (75 g)** in een pannetje.

Voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe en laat ietsje afkoelen.

Schenk het mango-passievruchtmengsel over de taart en laat nog een uur opstijven in de koeling. Na een uur is de kwarktaart met mango en passievrucht klaar om op te eten!