Kwarktaart met vers fruit

Ingrediënten

60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
500 g (gram) Volle kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
300 ml Water
1 Bakje(s) Aardbeien
2 Stuk(s) Kiwi
1 Bakje(s) Blauwe bessen
1 Bakje(s) Bramen
1 Bakje(s) Frambozen
1 Stuk(s) Mango
2 tl. (theelepels) Abrikozenjam

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
Pan
Lepel
Mengkom

1. Bodem maken

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix van **Dr. Oetker Kwarktaart Naturel (1 pak)** 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. Laat opstijven in de koelkast.

2. Kwarktaart maken

Doe het **water (300 ml)**, de **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. Voeg de taartmix toe en klop het mengsel met de mixer op de laagste stand in 1 mintuut glad. Klop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.

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

3. Decoreren

Maak de **aardbeien (1 bakje), blauwe bessen (1 bakje), bramen (1 bakje)** en **frambozen (1 bakje)** schoon. Haal de kroontjes van de aardbeien en snijd ze door de helft. Schil de **kiwi's (2 stuks)** en snijd deze in mooi plakken. Schil de **mango (1 stuks)** en snij er een aantal dunnen repen van af.

Leg de aardbeien met de puntjes naar binnen zodat je daar de kiwi op kunt leggen. Leg een aantal reepjes mango over elkaar. Daarna een rondje frambozen en in het midden de bramen. Verdeel nog wat blauwe bessen over de taart.

Verwarm de **abrikozenjam (2 el)** even kort. Bestrijk het fruit met een kwastje met de abrikozenjam zodat het mooi gaat glimmen.