Laagjescake met kwark en aardbeien

Ingrediënten

200 g (gram) Magere kwark
25 ml Water
1 pak(ken) Koopmans Kwarkcake
3 Stuk(s) Ei
400 g (gram) Aardbeien
200 g (gram) Griekse yoghurt

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Dr. Oetker Bakspray
Bloem
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm in met **bakspray** (of gebruik wat boter) en bestuif de binnenkant met een handje bloem.

2. Kwarkbeslag maken

Doe de **magere kwark (200 g)** in een beslagkom en voeg het **water (25 ml)**, de cakemix (**1 pak, Koopmans Kwarkcake)** en de **eieren (3 stuks)** in één keer toe.

Mix het geheel met een mixer met garden op de laagste stand tot een glad beslag.

Klop daarna op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig beslag.

3. Kwarkcake bakken

Schenk het beslag in de cakevorm, strijk glad en bak in de oven in 60 minuten gaar en goudbruin.

Haal de cake uit de vorm en laat 1 uur afkoelen op een rooster. Snijd ondertussen de **aardbeien (400 g)** in plakjes.

> **Cake gaar?**
> Controleer aan het einde van de baktijd of de cake voldoende gaar is. Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Wanneer de prikker er schoon en droog uitkomt is de cake gaar.

4. Laagjescake decoreren

Snijd de afgekoelde cake over de lengte in 3 gelijke delen. Bestrijk de onderste laag met **Griekse yoghurt (200 g)** en verdeel plakjes aardbeien eroverheen.

Leg de middelste laag erbovenop, duw iets aan en bestrijk ook deze laag met Griekse yoghurt en volg met de aardbeien.

Leg de bovenste laag erbovenop, duw iets aan en bestrijk de bovenste laag met Griekse yoghurt. Garneer met de overige aardbeien.

> **Magere variant**
> Gebruik in plaats van volle yoghurt - of kwark - een stevige magere variant die niet uitloopt wanneer je een bewuste keuze wilt maken.