

## Ingrediënten

1 Pak Kwarktaart Citroensmaak (Dr. Oetker)  
160 ml Limoncello  
500 g Magere kwark  
400 ml Verse slagroom (onbereid)  
150 ml Water  
1 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)  
0.5 Stuk(s) Citroen  
1 Pak Lange vingers

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm  
Bakpapier  
Mengkom  
Mixer met gardes  
Spatel  
Spuitzak  
Stervormig spuitmondje

---

## 1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Maak hierop een koekbodem van **lange vingers (1 pak)**, als er wat ruimte tussen de lange vingers over is maakt dat niet uit. Besprenkel de bodem met een beetje **limoncello (10 ml)**.

---

---

## 2. Limoncello-kwarktaart maken

Doe het **water (150 ml)** en de **limoncello (150 ml)**, beide op kamertemperatuur) met de **magere 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 **Dr. Oetker Kwartaart Citroen taartmix (1 pak)** toe en meng het geheel 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 limoncello-kwarktaartmengsel over de koekbodem van lange vingers. Laat de limoncellotaart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

### Uit de koelkast

Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

---

## 3. Limoncello-kwarktaart decoreren

Voeg **suiker (1 el)** aan de **slagroom (150 ml)** toe en klopt het stevig. Leg de spuitmond in de spuitzak en vul de spuitzak met de slagroom.

Verdeel 12 mooie kleine toefjes slagroom over de limoncello-kwarktaart.

Snijd 3 dunne plakken van de **citroen (0,5)**, verdeel de plakken in 4 stukjes. Leg op elke toef een stukje citroen.