Limoncello kwarktaart

Ingrediënten

1 Pak Kwarktaart Citroensmaak (Dr. Oetker)
160 ml Limoncello
500 g (gram) Magere kwark
400 ml Verse slagroom (onbereid)
150 ml Water
1 tl. (theelepels) 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.