Mango kwarktaart met aardbeien

Ingrediënten

60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
400 g (gram) Aardbeien
200 ml Mangosap
100 ml Water
500 g (gram) Magere kwark
500 ml Verse slagroom (onbereid)
2 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Spuitzak
Stervormig mondje

1. Voorbereiden

Bereid eerst de springvorm voor. Leg het bakpapier op de bodem, zet de rand erop en sluit de springvorm.

2. Kwarktaartbodem maken

Smelt de **boter (60 g)** en voeg hier het zakje met **kruimelbodemmix** (uit 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel) aan toe. Roer door elkaar en verdeel over de bodem van de vorm. Druk met de bolle kant van een lepel de bodem stevig aan. Zet de vorm 10 minuten in de koelkast.

3. Kwarktaart maken

Maak de **aardbeien** schoon. Gebruik nu **300 gram grotere aardbeien** en houd 100 gram kleine aardbeien achter ter decoratie.

Neem de vorm uit de koelkast en zet de aardbeien in het midden op de bodem, laat de randen vrij. Zo is het echt een verrassing bij het aansnijden.

Maak dan de kwarktaartvulling. Mix hiervoor het **water (100 ml)** en het **mangosap (200 ml)** (beiden op kamertemperatuur) met de inhoud van het **zakje taartmix** (uit 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel) op een lage stand tot een glad mengsel.

Voeg dan de **magere kwark (500 g)** en **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe aan het mengsel. Mix op de hoogste stand 2 minuten door.

Giet de kwarkvulling in de vorm. Strijk de bovenkant glad met een spatel.

Zet de mango taart minimaal 2,5 uur in de koelkast om voldoende op te stijven.

4. Decoreren

Klop de **slagroom (250 ml)** met **suiker (2 el)** goed stijf en vul hier een spuitzak mee.

De taart is goed voor 12 punten, dus maak 12 toefjes slagroom. Om dit mooi gelijkmatig te verdelen begin je met 4 toeven, hierna vul je de ruimtes ertussen met nog 2 toeven.

Plaats op elke toef een (halve) aardbei.