Mini aardbeien kwarktaartjes

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
500 g (gram) Magere kwark
450 ml Verse slagroom (onbereid)
300 ml Water
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Suikerhartjes
1 handje(s) Aardbeien

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
12 Stuk(s) Cupcakevormpjes
Lepel
Spuitzak
Stervormig spuitmondje



1. Kruimelbodem maken

Leg de cakevormpjes op een vlakke ondergrond die in de koelkast past. Smelt de **roomboter (60 g)** in een steelpan en meng met het zakje kruimelbodemmix van de **Dr. Oetker Kwarktaart Aardbei (1 pak)**.

Bedek de bodem van de cupcakevormpjes gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vormpjes circa 10 minuten in de koelkast.



2. Kwarktaart maken

Doe het **water (300 ml**, op kamertemperatuur), de **magere kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml**, goed koud) in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.

> Gebruik voor het beste resultaat water op kamertemperatuur (10-20 graden) en kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

Voeg de taartmix toe aan het mengsel en klop het 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 taartmengsel over de cupcakevormpjes. Laat de taartjes hierna 2,5 uur opstijven in de koelkast.



3. Kwarktaartjes versieren

Klop de **slagroom (200 ml**, of kant-en-klare slagroom in spuitbus) stijf met een mixer en doe in een spuitzak.

Spuit de slagroom over de mini-taartjes en garneer met de **Dr. Oetker Suikerhartjes (1 strooibusje)**. Verdeel de **aardbeien (1 handje)** en allerlei ander lekkers wat je nog in de kast hebt liggen over de taartjes, zoals macarons, mini koekjes, chocolaatjes, smarties: noem het maar op! Maak er een feestje van ;-).



1. Kruimelbodem maken

Leg de cakevormpjes op een vlakke ondergrond die in de koelkast past. Smelt de **roomboter (60 g)** in een steelpan en meng met het zakje kruimelbodemmix van de **Dr. Oetker Kwarktaart Aardbei (1 pak)**.

Bedek de bodem van de cupcakevormpjes gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vormpjes circa 10 minuten in de koelkast.



2. Kwarktaart maken

Doe het **water (300 ml**, op kamertemperatuur), de **magere kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml**, goed koud) in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.

> Gebruik voor het beste resultaat water op kamertemperatuur (10-20 graden) en kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

Voeg de taartmix toe aan het mengsel en klop het 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 taartmengsel over de cupcakevormpjes. Laat de taartjes hierna 2,5 uur opstijven in de koelkast.



3. Kwarktaartjes versieren

Klop de **slagroom (200 ml**, of kant-en-klare slagroom in spuitbus) stijf met een mixer en doe in een spuitzak.

Spuit de slagroom over de mini-taartjes en garneer met de **Dr. Oetker Suikerhartjes (1 strooibusje)**. Verdeel de **aardbeien (1 handje)** en allerlei ander lekkers wat je nog in de kast hebt liggen over de taartjes, zoals macarons, mini koekjes, chocolaatjes, smarties: noem het maar op! Maak er een feestje van ;-).