Charlotte aardbeien kwarktaart

Liefde gaat door de maag

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak
1.5 Pak Lange vingers
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
300 ml Water
5 Stuk(s) Aardbeien
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco

Keukenspullen

Hartvormige springvorm
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden en taartbodem maken

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

Snijd de **lange vingers (1.5 pak)** zo hoog als de springvorm. Zet ze tegen de rand van de springvorm met de suikerkant naar buiten.

Smelt de **roomboter (60 gram)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en zorg dat de lange vingers goed tegen de zijkant worden gedrukt met de kruimelbodemmix. Druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

> **Springvorm**
> In plaats van een hartvormige springvorm kun je ook een ronde bakvorm gebruiken.

2. Kwarktaart maken

Doe het **water (300 ml op kamertemperatuur)** en de **taartmix** in een kom en klop dit met een mixer met gardes op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.

Voeg de **kwark (500 g)** en de ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast. Schenk het taartmengsel over de bodem. Laat de taart ten minste 2 ½ uur opstijven in de koelkast.

3. Moederdag-kwarktaart versieren

Leg het **Dr. Oetker Glazuur Choco (1 zakje)** 5 minuten in een schaaltje gekookt water. Snijd de **aarbeien (5 stuks)** in plakjes van 0,5 cm. Snijd een klein driehoekje uit op de plek waar het kroontje zit, zo ontstaat er een hartje.

Leg de aardbeien hartjes op de kwarktaart. Kneed het zakje met chocoglazuur goed door. Knip een klein hoekje van het zakje en trek strepen over de taart.