No Bake aardbei-roomtaart

Ingrediënten

60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
300 ml Water (kamertemperatuur)
1 Blik(ken) Taart & Vlaaivulling Aardbeien
2 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
150 g (gram) Aardbeien
75 g (gram) Bramen
3 takje(s) Munt (vers)
50 g (gram) Pistachenoten
50 g (gram) Witte chocolade

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Pan
Mixer met gardes
Lepel

1. Voorbereiden

Vet de bakvorm in met boter of bakspray en bekleed met bakpapier.

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

2. Bereiding

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix van de **Dr. Oetker Kwarktaart Aardbei (1 pak)** door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

Doe **water (300 ml**, op kamertemperatuur), 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. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

Pureer de **Taart & vlaaivulling Aardbeien (1 blik)**. Voeg de taartmix en de helft van de gepureerde vlaaivulling toe. Meng het mengsel 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 bodem. Laat de taart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

3. Gelei maken

Week de **gelatine (2 blaadjes)** in koud water.

Verwarm de overgebleven vlaaivulling op een klein vuurtje en los de gelatine op. Verspreid dit mengsel over de opgesteven taart en laat nog ten minste 1 uur in de koelkast opstijven.

4. Taart versieren

Snijd de **aardbeien (150 g)** doormidden, maar laat het kroontje eraan. Pluk de blaadjes van de **munt (3 takjes)**. Decoreer één helft van de bovenkant van de taart met aardbeien en **bramen (75 g)**. Garneer met munt, besprenkel met de **pistachenootjes (50 g)** en rasp de **witte chocolade (50 g)** erover.