No Bake Aardbei-roomtaart fraisier

Ingrediënten

500 g (gram) Aardbeien
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
1 Blik(ken) Taart & Vlaaivulling Aardbeien
2 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
50 g (gram) Chocolade

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Steelpan
Weegschaal
Mixer met gardes
Spatel
Eetlepel

1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met een vel bakpapier. Sluit de rand hierop. Knip een lange strook bakpapier (of gebruik acetaatfolie) om de zijkanten van de taartvorm te bekleden.

2. Bereiding

Maak ongeveer 8 **aardbeien (500 g)** schoon en halveer deze. Druk de gehalveerde aardbeien met de punt omhoog en de brede zijde naar beneden, stevig tegen de zijkant van de met bakpapier of folie beklede rand van de springvorm.

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 het **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 Aardbei (1 blik)**. Voeg de taartmix en de helft van de gepureerde vlaaivulling toe. Leg 1 aardbei opzij voor decoratie. Snijd de overgebleven aardbeien aan stukjes. Voeg deze met een spatel toe aan het taartmengsel.

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 **Dr. Oetker 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. Decoreer het aardbei-roomhart

Au bain-marie of smelt wat **chocolade (50 g)** in de magnetron en giet dit op een vel bakpapier. Laat het afkoelen totdat het hard wordt en breek dit in 3 schotsen. Steek de stukken vervolgens in het midden van de aardbei-roomtaart.

Snijd de laatste aardbei in twee helften mét het kroontje en leg deze helftjes bij de chocoladeschotsen op de taart. Verwijder hierna voorzichtig de rand van de springvorm. Je suis prêt!

> ### Verwijderen van de rand
> Snijd met een mes voorzichtig langs de rand van de springvorm voordat je deze openklikt en verwijdert. Zo komt je taart er het mooiste uit.