No Bake Aardbeientaart voor op vakantie

Ingrediënten

60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak 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)
Aardbeien

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Steelpan
Maatbeker
Garde

1. Taartbodem bereiden

Neem een vel bakpapier en bedek hiermee de bodem van de springvorm. Klem vervolgens de ring van de vorm hierop vast.

2. Bereiding

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Smelt **boter (60 g)** 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 druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Doe **water (300 ml)** op kamertemperatuur, **magere kwark (500 g)** en **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 **vlaaivulling aardbei**. 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

Verwarm de overgebleven vlaaivulling op een klein vuurtje en los de **gelatine (2 blaadjes)** op. Verspreid dit mengsel over de opgesteven taart en laat nog ten minste 1 uur in de koelkast opstijven. Decoreer de taart met **vers fruit** (bijvoorbeeld met aardbeien).