Nutella kwarktaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
300 ml Water
500 g (gram) Volle kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
90 g (gram) Dr. Oetker Hazelnoten (geroosterd)
450 g (gram) Nutella®

Keukenspullen

Pan
Mengkom
Mixer met gardes
Bakvorm (rechthoekig)
Bakpapier

1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier.

2. Bodem bereiden

Smelt de **boter (60 g)** in een pan. Neem de pan van het vuur en roer de inhoud van het zakje **bodemmix** samen met de fijngehakte **hazelnoten (40 g)** door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de bakvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

3. Nutella® kwarktaartmix maken

Doe het **water (300 ml),** de **volle kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** in een kom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand tot een glad mengsel. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast. Voeg de **taartmix** en de **Nutella® (300 g)** toe en klop met de mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig beslag. Schenk het taartmengsel over de koekbodem en laat de taart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

4. Nutella® kwarktaart serveren

Snijd de taart in 6 gelijke vierkantjes. Smelt de **Nutella® (150 g)** au bain Marie en maak met behulp van een lepel een zigzagpatroon van **Nutella®** over elk vierkantje. Garneer tot slot met nog wat grofgehakte **hazelnoten (50 g)**.