Pornstar Martini taart

Ingrediënten

1 Pakje(s) Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
60 g (gram) Boter of margarine
150 ml Vanille Wodka
200 ml Passievrucht (diepvries)
2 Stuk(s) Eidooier
1.5 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)
80 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
2 tl (theelepels) Citroensap
100 g (gram) Suiker (fijne)
50 g (gram) Eiwit (op kamertemperatuur)
100 g (gram) Suiker (fijne)
30 g (gram) Water

Keukenspullen

Pan (met dikke bodem)
Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
Kom
Spuitzak (met verschillende spuitmondjes naar keuze)

1. Taartbodem maken

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** 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. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

2. Pornstar Martini taart maken

Maak de **Pornstar Martini mix** door **vanille wodka (150 ml)** en de ontdooide **passievrucht (100 ml)** in een maatbeker te doen en goed door elkaar te roeren. Voeg de **kwark (500 g)** en de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe aan de **pornstar martini mix** 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.*

Voeg de **taartmix (400 g)** toe en 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 **2½ minuut** tot een luchtige massa. Schenk het taartmengsel over de bodem. Laat de taart ten minste **2½ uur opstijven** in de koelkast.

3. Passievrucht curd maken

Laat de **gelatine (1.5 blaadje)** weken in ruim koud water.

Splits de **eieren (2 stuks)**. De **eidooiers** zijn nodig voor de **curd** en de **eiwitten** zijn voor de merengue. Bewaar de eiwitten voor later.

Doe de ontdooide **passievrucht (100 g)**, **suiker (100 g)**, **roomboter (80 g)** en **citroensap (2 tl) i**n een pan en verwarm tot de boter is gesmolten. Haal de pan van de warmtebron en voeg de eidooiers toe. **Let op blijf roeren anders worden de dooiers roerei.**

Zet de pan terug op de warmtebron en verwarm het mengsel voorzichtig en al roerend totdat het indikt. (vla dikte) Dit is bij ongeveer 85 graden.

Haal de pan van de warmtebron en roer de gelatine door de curd. Laat de curd nu goed afkoelen.

Haal de kwarktaart uit de koelkast en giet de curd op de taart. Doe dit via de achterkant van een lepel zodat er geen gat ontstaat van het gieten.

4. Italiaanse meringue maken

Doe de **eiwitten (50 g)** in een vetvrije kom.

Verwarm het **suiker (80 g)** en het **water (30 g)** tot **120 graden**.

Start met kloppen, van de eiwitten, als **de suiker 118 graden**. Voeg het overige **suiker (20 g)** toe als de eiwitten wit worden.

Zodra de suiker 120 graden is kan het bij de eiwitten. Voeg het voorzichtig in een straaltje toe omdat de suiker heel heet is.

Klop de italiaanse meringue door totdat deze koud is.

Doe de meringue in een spuitzak en decoreer de taart hiermee.

Decoreer als laatste de taart met b.v. pitjes van de passievrucht en halve passievruchten.