Sangria kwarktaart met Licor 43

Ingrediënten

Dr. Oetker Mix voor Kwarktaart zonder bodem
75 g (gram) Boter
200 g (gram) Koekjes (bijv. Digestive tarwebiscuits)
75 g (gram) Witte chocolade
160 ml Rode wijn
160 ml Sinas
80 ml Licor 43®
500 g (gram) Magere kwark
450 ml Verse slagroom (onbereid)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
Fruit naar keuze

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
Mengkom
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)

1. Bodem bereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier op de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

Maal de **koekjes (200 g)** fijn. Smelt de **boter (75 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de fijngemalen koekjes 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 taartbodem 15 minuten in de koelkast.

Smelt de **witte chocolade (75 g)** au bain marie in een pannetje. Pak de taartbodem en verdeel dit heel voorzichtig over de koekjesbodem.

2. Sangria maken

Doe de **rode wijn (160 ml)**, **sinas (160 ml)** en **Licor 43 (80 ml)** in een maatbeker en roer door elkaar.

3. Kwarkvulling maken

Doe de 400 ml Sangria, de **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.

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.

4. Taart decoreren

Doe de **slagroom (200 ml)** en de **vanillesuiker (2 zakjes)** in een kom. Klop de slagroom met de mixer op. Doe de slagroom in een spuitzak met kartelmondje of verdeel de slagroom met 2 lepels over de taart. Decoreer de taart met het **verse fruit**. Let op: decoreer vlak voor het serveren.