Zebra kwarktaart met blauwe bessen

Ingrediënten

500 g (gram) Bosbessen
1 Stuk(s) Citroen
70 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
250 ml Verse slagroom (onbereid)
500 g (gram) Volle kwark
300 ml Water
6 blaadje(s) Gelatine (Dr. Oetker)

Keukenspullen

Mixer met deeghaken (en gardes)
Springvorm Ø18 cm
Steelpan
Lepel
Mengkom
2 Stuk(s) Kom



1. Voorbereiden

Verwarm in een steelpan de **bosbessen (500 g)** met de **suiker (70 g)** en het sap van een **citroen (1 stuks)**. Laat het geheel inkoken totdat er een saus ontstaat.



2. Kruimelbodem bereiden

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix uit **Dr. Oetker Kwarktaart Naturel (1 pak)** door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de kruimelbodem 15 minuten in de koelkast.



3. Zebra-kwarktaart met bosbessen bereiden

Doe het **water (300 ml)**, de **volle kwark (500 g)** en **slagroom (250 ml)** in een kom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Voeg de **taartmix** toe en meng het mengsel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Klop daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.

Verdeel het kwarkmengsel over twee kommen. Voeg aan 1 kom de helft van de bosbessensaus toe.

Schep om en om een eetlepel van het witte en gekleurde kwarkmengsel op de bodem.

Laat de zebra-kwarktaart minstens 2,5 uur opstijven in de koelkast.



4. Bosbessentopping bereiden

Week de **gelatine (6 blaadjes)** in koud water. Verhit de overige blauwe bessensaus en laat de gelatine hierin oplossen.

Haal de pan van het vuur, laat afkoelen, schep het mengsel over de kwarktaart en laat de taart vervolgens nog 1,5 à 2 uur opstijven tot de gelei is gestold.