

## Ingrediënten

750 ml Glühwein  
6 Stoofpeer  
75 g Suiker (kristalsuiker)  
60 g Boter (ongezouten roomboter)  
1 Pak Kwarktaart Naturel (Dr. Oetker)  
250 ml Verse slagroom (onbereid)  
300 ml Water  
450 g Kwark  
1 Zakje(s) Taartina (Dr. Oetker)

## Keukenspullen

Dunschiller  
Mixer met gardes  
Springvorm Ø24 cm  
Zeefje

## 1. Stoofpeertjes maken

Zo moet je de stoofpeertjes maken: schil de **stoofperen 6 (stuks)**, halveer ze en verwijder het kroontje en de klokhuizen. Leg de peren in een niet te grote pan, voeg de **suiker (75 g)** toe en zoveel **glühwein (750 ml)** dat de peren ruim onderliggen en breng het op hoog vuur aan de kook.

Laat de stoofpeertjes 5 minuten koken. Zet vervolgens de pan met de deksel erop op een heel laag vuurtje (op de kleinste pit) en stoof de peren in 3 uur mooi rood en gaar.

Laat de peren in het stoofvocht helemaal afkoelen. Neem de stoofpeertjes uit de pan en laat ze, in een zeef boven de pan, goed uitlekken. Bewaar het perenvocht.

---

## 2. Kwarktaart 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 **kruimelbodemix (uit 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel)** 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.

---

### 3. Stoofpeertaart maken

Dep de stoofpeertjes droog met keukenpapier en schik ze met de bolle kant naar boven in een cirkel op de bodem van de kwarktaart.

Bereid de **taartmix (van 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel)** met **water (300 ml)**, **kwark (450 g)** en **slagroom (250 ml)** volgens de aanwijzingen.

Schenk het taartmengsel over de peren in de vorm en strijk de bovenkant glad. Laat de stoofpeertjes kwarktaart tenminste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

Bereid vervolgens de **Taartina (1 zakje)** met 250 ml perenvocht. Laat het wat afkoelen, schenk het op de kwarktaart en roer daarbij een beetje van de kwark door de gelei, zodat een marmereffect ontstaat

Laat de stoofpeertjes kwarktaart voor het serveren nog tenminste een half uur in de koelkast afkoelen.