

Ingrediënten voor 8 personen

Mix voor kwarktaart (bijv Dr. Oetker) Mix voor kruimelbodem (meestal geleverd bij kwarktaartmix) staafmixer en mengkom steelpannetje en lepels 0,25 liter slagroom garneer-spuitroom 450 g magere kwark 400 ml water 50 g boter ronde spring-bakvorm (ongeveer 24 cm) bakpapier spuitroom aardbeienjam/vaaivulling

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Harten-Aarbeientaart

Bereidingswijze

We gaan eerst de taartbodem maken. Bedek de taartvorm met bakpapier. Verwarm de boter kort in de pan en meng hier de mix voor de kruimelbodem doorheen. Maak nu de bodem van de taart onderin de taartvorm. Druk de bodem stevig aan met een lepel. Klop de slagroom stijf. Maak nu de staafmixer goed schoon en vetvrij! Dit is belangrijk, anders kan de taart mislukken! Meng het water en de taartmix in een vetvrije kom. Klop het ongeveer 2 minuten op tot een egale mousse. Voeg nu de kwark toe en meng dit er goed doorheen met de staafmixer (niet op de hoogste stand en niet langer dan een halve minuut!). Meng nu met een spatel de opgeklopte slagroom er doorheen en verdeel dit mengsel direct over de taartbodem. Nu kan de taart de koelkast in voor 4 uur om op te stijven. Hierna kan het versieren beginnen. maak van de aardbeienjam/vlaaivulling een hart op de taart en maak de randen af met een dikke rand spuitroom! Niet te veel slagroom snoepen tussendoor hoor

Serveertips

Tip! Ook heel lekker is om de bodem te maken met bijvoorbeeld biscuitjes, Bastogne koeken of lange vingers. Tip! In plaats van de vlaaivulling of aardbeienjam kan je ook verse aardbeien gebruiken natuurlijk! Eetsmakelijk