

Ingrediënten voor 12 personen

150 gram lange vingers 90 gram
gesmolten (room)boter 10
blaadjes witte gelatine Plm. 800
gram aardbeien 1 citroen
(geraspte schil + uitgeperst) 125
gram witte basterdsuiker 300
gram roomkaas (Mon Chou of
Philadelphia) 250 gram magere
kwark ½ dl limoncello Mespunt
zout

Tijd: 20-30 min.

Keuken: Duits

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Ja

Frisse aardbeienroomkwarktaart met citroen en limoncello zonder bakken

Wat was het warm de afgelopen dagen !! (juli 2019) Maar er moest een lekker taartje op tafel komen voor onze gasten en de oven wilde ik liever niet gebruiken. Na wat recepten te hebben nagekeken en gekeken wat ik zelf nog in huis had ontstond deze heerlijke aardbeientaart met een deel roomkaas (Mon Chou of Philadelphia) en magere kwark. De bodem bestaat uit fijngemaakte lange vingers met gesmolten boter. In plaats van lange vingers kun je ook eenvoudige biscuitjes gebruiken. N.B, Ook zonder limoncello een heel lekker taartje,

Hulpmiddelen

Bakpapier Diepvrieszak Deegroller Springvorm van 24 cm Ø

Bereidingswijze

Bodem van de springvorm bekleden met bakpapier. Lange vingers in een plastic (diepvries)-zak doen en met behulp van een deegrol fijn maken. (ik heb ze in het bakje van mijn staafMixer fijngemalen, steeds een klein gedeelte). Boter in een pannetje smelten en goed mengen met de gemalen/fijngemaakte lange vingers. Lange vingermengsel goed op de bodem van de springvorm drukken en springvorm minimaal 45 minuten in de koelkast zetten zodat de bodem stevig wordt. Gelatine in koud water weken. Aardbeien schoonmaken. Citroenschil raspen en citroen uitpersen. Roomkaas, kwark, suiker, zout, citroensap en -rasp, door elkaar mixen tot een gladde massa ontstaat. Limoncello verwarmen. Gelatine goed uitknijpen en oplossen in de warme likeur (van de warmtebron af !!) Opgeloste gelatine goed uitknijpen en mengen met een paar lepels van het kwarkmengsel. Rest van de gelatine door het kwarkmengsel mixen. Ik gebruik hierbij een mixer zodat het snel gaat en er geen klontjes kunnen ontstaan. Kwark-gelatinemengsel plm. 20 minuten in de ,mengkom in de koelkast zetten. Daarna steeds een deel van het kwarkmengsel en dan weer een laagje aardbeien verdelen over de springvorm (zie foto). De bovenste laag bestaat uit aardbeien. Taart minimaal 4 uur, maar beter een hele nacht in de koelkast laten opstijven.

Serveertips

Ook lekker met frambozen of blauwe bessen.

