

Ingrediënten voor 8 personen

500 gram Optimel magere kwark
vanille 100 gram (diepvries)
passievrucht 125 gram perzik uit
blik 100 gram knapperige granola
20 gram havermout 20 gram
kokosflakes 10 gram gepofte
quinoa 1 volle el honing 50 gram
roomboter 6 gelatineblaadjes

Tijd: > 2 uur
Keuken: Internationaal
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Optimel passievrucht en perzik kwarktaart

Begin het jaar goed met Optimel! Maak deze super lekkere kwarktaart met een crispy bodem van granola, vulling van Optimel magere kwark vanille en een frisse topping van passievrucht en perzik. Van deze magere kwarktaart kun je iedere dag genieten.

Bereidingswijze

1. Gebruik een springvorm van 15 cm doorsnee en bekleed de bodem met een laagje bakpapier.
2. Mix kort de granola, havermout, kokosflakes, quinoa en honing voor de bodem samen in een keukenmachine.
3. Smelt de boter in een steelpan en voeg dit dan toe aan de granola mix.
4. Mix nogmaals met een spatel of lepel.
5. Stort het mengsel op de bodem van de springvorm en druk goed aan. Leg de helft van de partjes perzik erop en zet dit in de koelkast.
6. Laat dan de blaadjes gelatine weken in koud water (min. 15 minuten).
7. Verhit een steelpan op het vuur en doe hier 2 eetlepels van het perzik siroop (of water) in.
8. Los hier 3,5 blaadjes gelatine in op. Voeg dit dan al roerend toe aan de Optimel magere kwark vanille. Roer dit goed door!
9. Giet het dan in de bakvorm en zet het terug in de koeling.
10. Verwarm dan de passievrucht. Los hier de overige 2,5 blaadjes gelatine in op en zet dan het vuur uit.
11. Pureer de overige perzik en voeg dit hieraan toe. Laat het grotendeels afkoelen.
12. Giet dit na ongeveer een half uur op de kwark laag.
13. Zet de taart weer terug in de koelkast. Zo'n 3 uur wachten en dan kun je de taart aansnijden. Eet smakelijk!

