Smulweb

Ingrediënten voor 6 personen

1 pak lange vingers, 10 eetlepels vanillevla, 200 gr. Huttenkase, 400 gr. roomkwark, 100 ml creme fraiche, 2 eetlepels suiker, geraspte schil van 1 citroen, blik vlaaivulling.

Tijd:	> 2 uur
Keuken:	Goedkoop en snel
Smaak:	Zoet
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

kwarktaart

Feestelijke kwarktaart

Hulpmiddelen

Springvorm, bakpapier, een pannetje, mixer

Bereidingswijze

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Verdeel de lange vingers over de bodem, zo dicht mogelijk tegen elkaar. (vul de gaatjes met stukjes lange vinger) Verdeel de vanillevla over de lange vingers. Zet de springvorm weg in de koelkast. De bodem is klaar, nu de vulling: Roer de Huttenkase en de Creme Fraiche door elkaar. Roer er dan de 2 eetlepels suiker en het citroenrasp doorheen. Pak de springvorm uit de koelkast en schep het kwarkmengsel op de bodem en strijk het weer glad. Verdeel er nu de vlaaivulling overheen. Zet de taart in de koelkast en laat hem daat minimaal 2 uur staan. En dan smullen maar.