

Ingrediënten

60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak
300 ml Water (kamertemperatuur)
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
450 ml Water
1 pak(ken) Dr Oetker Jelly aardbeiensmaak
500 g (gram) Aardbeien

Keukenspullen

Bakvorm (vierkant 22x22 cm)
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan

1. Voorbereiden

Leg bakpapier over de bodem van de bakvorm.

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje **kruimelbodemmix (1 pak Dr. Oetker Kwarktaart aardbei)** door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de vorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

2. Maak de kwarktaartmix

Doe het **water (300 ml)** (op kamertemperatuur) en de taartmix in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.

Voeg de **kwark (500 g)** en de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa.

Schenk het taartmengsel over de bodem. Laat de taart ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.

Koelkast

Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

3. Voor de jelly toplaag

Breng het **water (450 ml)** aan de kook in een steelpan.

Voeg het **pakje Jelly** toe en roer het door het kokende water tot dat het geheel is opgelost. Laat de Jelly afkoelen tot handwarm. Niet te heet anders zal de kwark smelten.

Maak ondertussen de **aardbeien (500 g)** schoon en halveer deze.

Neem de taart uit de koelkast en verdeel de aardbeien over de kwarklaag. Giet heel voorzichtig de jelly op de kwarktaart. Laat het bijvoorbeeld op de taart lopen via een lepel.

Laat de Jelly aardbei eerst nog wat afkoelen en plaats de taart daarna nog minimaal 2 uur in de koeling.