Duo kwarktaart met chocoglazuur en seizoensfruit

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g Boter (ongezouten roomboter)
400 ml Water (kamertemperatuur)
500 g Magere kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
5 Stuk(s) Aardbeien
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
300 g Rood fruit (bijv. aardbeien, rode bessen, framboos)

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Staafmixer
Steelpan

1. Voorbereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

2. Kruimelbodem bereiden

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje **kruimelbodemmix** (uit het pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel) door de gesmolten boter. Voeg eventueel een halve eetlepel cacao toe aan het mengsel voor een chocoladesmaak.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

3. De eerste kwarktaartlaag

Doe het **water op kamertemperatuur (400 ml)** en de **taartmix** (uit het pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel) in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand 1 minuut tot een glad mengsel.

Voeg de **magere kwark (500 g)** en de ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand tenminste 2 minuten tot een luchtige massa. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

Verdeel het taartmengsel over twee kommen. Verdeel één van de delen taartmengsel over de bodem en zet het 10 minuten in de koelkast.

4. Tweede laag aardbeienkwarktaart

Pureer de **aardbeien (5 stuks)** met een staafmixer of een vork.

Voeg de aardbeienpuree toe aan de helft van het beslag dat je apart hebt gehouden en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand 2 minuten tot een luchtige massa.

Verdeel het tweede deel van het taartmengsel over de kwarktaart. Zet de kwarktaart weer in de koelkast terwijl je de chocoladelaag bereidt.

5. Duo-kwarktaart decoreren

Leg het **zakje chocoglazuur (1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco)** in een kom met heet water en laat opnieuw in ca. 10 minuten zacht worden. Verdeel de chocoglazuur beetje bij beetje over de rand van de taart zodat je het 'drip-effect' krijgt. Verdeel tot slot de overgebleven chocoglazuur over het midden van de kwarktaart.

Decoreer de nog zachte glazuur met **rood fruit (300 g)**.

1. Voorbereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

2. Kruimelbodem bereiden

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje **kruimelbodemmix** (uit het pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel) door de gesmolten boter. Voeg eventueel een halve eetlepel cacao toe aan het mengsel voor een chocoladesmaak.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

3. De eerste kwarktaartlaag

Doe het **water op kamertemperatuur (400 ml)** en de **taartmix** (uit het pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel) in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand 1 minuut tot een glad mengsel.

Voeg de **magere kwark (500 g)** en de ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand tenminste 2 minuten tot een luchtige massa. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

Verdeel het taartmengsel over twee kommen. Verdeel één van de delen taartmengsel over de bodem en zet het 10 minuten in de koelkast.

4. Tweede laag aardbeienkwarktaart

Pureer de **aardbeien (5 stuks)** met een staafmixer of een vork.

Voeg de aardbeienpuree toe aan de helft van het beslag dat je apart hebt gehouden en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand 2 minuten tot een luchtige massa.

Verdeel het tweede deel van het taartmengsel over de kwarktaart. Zet de kwarktaart weer in de koelkast terwijl je de chocoladelaag bereidt.

5. Duo-kwarktaart decoreren

Leg het **zakje chocoglazuur (1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco)** in een kom met heet water en laat opnieuw in ca. 10 minuten zacht worden. Verdeel de chocoglazuur beetje bij beetje over de rand van de taart zodat je het 'drip-effect' krijgt. Verdeel tot slot de overgebleven chocoglazuur over het midden van de kwarktaart.

Decoreer de nog zachte glazuur met **rood fruit (300 g)**.