Kerstmannetjestaart

Kerst op de taart

Ingrediënten

20 Aardbeien
500 ml Slagroom (ongezoet)
1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g Boter (op kamertemperatuur)
300 ml Water (kamertemperatuur)
500 g Magere kwark
Dr. Oetker Suikeroogjes
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
1 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)

Keukenspullen

1 Springvorm Ø24 cm
1 Mixer met gardes
1 Mengkom
Spuitzak
Stervormig spuitmondje

1. Receptvideo Kerstmannetjestaart

2. Kruimelbodem maken

Leg het bijgesloten velletje bakpapier op de bodem van de springvorm.

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

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

3. Kwarktaart maken

Zet de springvorm voor ca. 10 minuten in de koelkast.

Doe ondertussen het **water (300 ml op kamertemperatuur)** in een beslagkom en voeg de taartmix toe. Mix 1 minuut op de laagste stand tot een glad mengsel.

Voeg vervolgens de helft van de **slagroom (250 mililiter)** en de **magere kwark (500 gram)** toe en mix in 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtige massa (gebruik bij voorkeur de kwark en slagroom direct uit de koelkast).

Schenk het taartmengsel over de bodem.

4. Laten opstijven en decoreren

Strijk de bovenkant glad en laat minimaal 2,5 uur opstijven in de koelkast.

Klop de andere helft van de **slagroom (250 mililiter)** op met de **vanillesuiker (1 zakje)** en eventueel ook een zakje **Klop-Fix**.

Maak de **aardbeien (ongeveer 20 stuks)** schoon en snijd ze doormidden. Spuit in het midden van iedere aardbei een toef slagroom en plak de suikeroogjes erop. Zet de kerstmannetjes willekeurig op de kwarktaart.

Maak mooie toeven slagroom tussen de aardbeien-kerstmannetjes en decoreer verder met muntblaadjes.