Kwarktaart met Kerstman

Ingrediënten

60 g Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak
300 ml Water
500 g Magere kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Bakje(s) Aardbeien
1 Bakje(s) Rode bessen
1 Zakje(s) Marshmallows
2 Stuk(s) Blauwe bessen

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Lepel



1. Voorbereiden

Leg het bijgesloten vel bakpapier over de bodem van de springvorm. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Haal van het vuur af en meng met de kruimelbodemmix uit de **Dr. Oetker Kwarktaart Aardbei (1 pak)**.

Bedek de bodem van de springvorm hiermee en druk plat met de bolle kant van een lepel.

Zet de springvorm ca. 10 minuten in de koelkast.



2. Kwarktaart maken

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 **slagroom (250 ml)** en de **magere kwark (500 g)** 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.

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

Verwijder daarna voorzichtig de springvorm.



3. Kerstmantaart versieren

Maak de **aardbeien (1 bakje)** en de **rode bessen (1 bakje)** of aalbessen schoon en zet de aardbeien in de vorm van een kerstmuts op de kwarktaart.

Plaats onder de kerstmuts van aardbeien een rand van **marshmallows (1 zakje)**. En plaats een marshmallow onder de punt om de kerstmuts af te maken. Snijd de overige marshmallows tweemaal doormidden en vorm hiermee de baard en snor.

Plaats de **blauwe bessen (2 stuks)** als ogen en maak het gezicht af met rode bessen als neus en wangen van de Kerstman. Klaar is jouw Kerstmantaart!