Kerstmuts van aardbeienkwarktaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak
60 g Boter (ongezouten roomboter)
300 ml Water (kamertemperatuur)
500 g Magere kwark
500 ml Verse slagroom (onbereid)
2 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
1 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)
3 el (eetlepels) Aardbeienjam

Keukenspullen

Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Spuitzak

1. Kruimelbodem bereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met het bijgeleverde bakpapiertje. Klik de rand op de springvorm.

Smelt de **boter (60 g)** in een steelpannetje op laag vuur. Roer de **kruimelbodemmix** (van 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbei) door de gesmolten boter.

Verdeel de kruimelbodem over de bodem van de springvorm. Druk dit aan met de achterkant van een lepel. Zet dit even weg in de koelkast.

2. Aardbeienkwarttaart maken

Doe het **water (300 ml)**, de **magere kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** in een kom en mix dit met de mixer met garden op de laatste stand door elkaar. Doe de **taartmix** (van 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbei) erbij en meng dit op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Klop het hierna op de hoogste stand nog in 2,5 minuut tot een luchtig geheel.

Verdeel het kwarkmengsel over de springvorm. Gebruik een spatel of achterkant van een lepel om het kwarkmengsel gelijkmatig te verdelen. Laat de kwarktaart hierna minimaal 2,5 uur in de koeling opstijven.

> Gebruik voor het beste resultaat water op kamertemperatuur (10-20 graden) en kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

3. Versier je aardbeienkwarttaart

Klop de **slagroom (250 g)** met de **suiker (2 el)** en **Klop-Fix (1 zakje)** op en verdeel dit in een spuitzak of stevig plasticzakje. Knip er een puntje af zodat je de slagroom kunt spuiten. Besmeer de taart met **aardbeienjam (3 el)** en snijd de kwarktaart in 12 gelijke punten.

Maak van iedere punt een kerstmuts door de rand met slagroom te bespuiten. Spuit ook een dot slagroom in de punt van de stuk taart. Verdeel er eventueel verse aardbeien op.

> ### Laat de kinderen hun taartje versieren
> Laat de kids zelf hun taartpunt versieren met nog wat jam, de slagroom en eventueel lekkere verse aardbeien.