Kwarktaart aardbei met chocoladekrullen

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak
60 g Boter (ongezouten roomboter)
500 g Magere kwark
450 ml Slagroom (ongezoet)
300 ml Water (kamertemperatuur)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Duo Glazuur Choco
2 el (eetlepels) Suiker (fijne)
Aardbeien
Frambozen

Keukenspullen

Bord (of schaal)
Springvorm Ø24 cm
Steelpan
2 Stuk(s) Mengkom
Mixer met gardes
Bakpapier
Spuitzak

1. Taartbodem maken

Bekleed de springvorm met het bijgeleverde bakpapier. Smelt de **roomboter (60 g)** in een steelpan en meng met het zakje kruimelbodemmix uit het **pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbei**. Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm circa 10 minuten in de koelkast.

2. Kwarktaart maken

Doe het **water (300 ml)**, de **magere kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Voeg de taartmix toe aan het mengsel en klop het met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Koop het daarna op de hoogste stand in 2.5 minuut tot een luchtige massa. Schenk het taartmengsel over de bodem. Laat de taart hierna 2.5 uur opstijven in de koelkast.

3. Chocoladekrullen maken

Breng water aan de kook en giet dit in een kom. Leg vervolgens het **zakje Dr. Oetker Glazuur Choco** gedurende 10 minuten in de kom. Kneed het zakje daarna even door en het is klaar voor gebruik. Leg een rol van het bakpapier met de naad naar beneden op een bord of andere vlakke ondergrond. Knip een heel klein gaatje in het zakje van de chocolade glazuur. Maak boven de rol bakpapier zigzaggende bewegingen. Zo ontstaan er streepjes chocolade om de rol bakpapier heen. Plaats de rol voorzichtig in de koelkast om de chocolade uit te laten harden.

4. Decoreren en serveren

Klop in een mengkom **slagroom (200 ml)** met de **suiker (2 el)** stijf. Doe de slagroom in een spuitzak. Halveer de **aardbeien**. Decoreer taart met slagroom, **frambozen** en aardbeien. Prachtig toch? Eet smakelijk!