Kwarktaart met jam en fruit

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g Boter (ongezouten roomboter)
500 g Magere kwark
300 ml Water (kamertemperatuur)
250 ml Slagroom (ongezoet)
8 el (eetlepels) Bosbessenjam
4 el (eetlepels) Water
100 g Bramen
100 g Blauwe bessen

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Lepel
Mengkom
Maatbeker
Mixer met gardes

1. Kruimelbodem bereiden

Bedek de bodem van de springvorm met het bijgeleverde bakpapiertje uit het **pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel**, plaats de ring erop en sluit. Smelt de **boter (60 g)** in een steelpannetje, haal van het vuur en roer het zakje bodemmix door de boter. Bedek de bodem gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

2. Maak een kwarktaartmengsel

Doe het **water (300 ml)**, de **magere kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** in een kom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Voeg de **taartmix** en de **bosbessenjam (4 el)** toe en meng met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een gladde massa. klop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.

Schenk het taartmengsel in de springvorm op de kruimelbodem. Meng de **bosbessenjam (4 el)** met het **water (4 el)** en roer tot een gladde massa. Schep met een lepel 3 à 4 ringen op de taart en trek er met een mes ‘krullen’ door. Plaats de springvorm in de koelkast en laat minimaal 2,5 uur opstijven. Garneer met **bramen (100 g)** en **bessen (100 g)**.