Limoncello kwarktaart met citroenrasp

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g Boter (ongezouten roomboter)
Rasp van een citroen
5 el (eetlepels) Lemon curd
225 ml Water (kamertemperatuur)
500 g Magere kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
75 ml Limoncello

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes

1. Bodem bereiden

Leg het velletje bakpapier (bijgesloten in het pak voor de Kwarktaart) over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

Rasp de schil van een **hele (biologische) citroen**. Smelt de **boter (60 g)** samen met de **helft van de citroenrasp** en de **lemon curd (1,5 el)** in een pannetje.

Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kruimelbodemmix** 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.

2. Kwarktaartmix met limoncello maken

Doe het **water (225 ml)**, **limoncello (75 ml)**, de overgebleven **citroenrasp (van halve citroen)**, **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.

Klop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.

Schenk het taartmengsel over de bodem.

Laat de taart ten minste 2 ½ uur opstijven in de koelkast.

> **Goed gekoeld**
> Gebruik voor het beste resultaat de magere kwark en de slagroom direct vanuit de koelkast.