Madeleine aardbeien kwarktaart

Ingrediënten

2 Zakje(s) Madeleines
60 g (gram) Boter of margarine
1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Slagroom (ongezoet)
300 ml Water
Rood fruit (bijv. aardbeien, rode bessen, framboos)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm

1. Taartbodem bereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

Snijd de buikjes van de **madeleines** en zet deze tegen de rand van de springvorm met de geribbelde kant naar buiten.

Smelt de **boter (60 g)** 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 zorg dat de madeleines goed tegen de zijkant worden gedrukt. Druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

2. Aardbeien kwarktaart bereiden

Doe het **water (300 ml op kamertemperatuur)** en de **taartmix** in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.

Voeg de **kwark (500 g)** en de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

Schenk de helft het taartmengsel over de bodem. Laat de taart 5 minuten opstijven in de koelkast. Leg de buikjes van de madeleines op de kwarktaartvulling. Giet de tweede helft van het megsel in de taartvorm.

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

Versier de taart met het **rode fruit**.