Moederdagtaart met witte chocolade en aardbei

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Wolken Citroen
3 Ei
575 ml Verse slagroom (onbereid)
0.5 Pak Dr. Oetker Mix voor Kwarktaart zonder bodem
200 ml Water (kamertemperatuur)
250 g Aardbeienkwark
200 g Witte chocolade
200 g Aardbeiensaus
1 Zakje(s) Taartina (Dr. Oetker)
2 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Glad spuitmondje
Spuitzak
Steelpan
Zeefje

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Leg bakpapier op de springvormbodem, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met boter of bakspray.

2. Taartbeslag maken

Doe de **cakemix** (1 pak Dr. Oetker Wolken Citroen), de **eieren (3 stuks)** en de **slagroom (200 ml)** in een kom en mix het geheel met de mixer op de laatste stand goed door elkaar. Klop het taartbeslag vervolgens op de hoogste stand in 3 minuten luchtig. Verdeel het beslag over springvorm en strijk het glad. Verdeel een kwart van het zakje **poedersuiker** over het taartbeslag en bewaar de rest.

3. Moederdagtaart bakken

Bak de Moederdagtaart onderin de oven op een rooster (bij combi-magnetron; niet op de glasplaat) in 50 - 55 minuten gaar. Laat de taart zonder springvormrand afkoelen op een rooster.

4. Kwarktaart maken

Weeg **100 g mix voor kwarktaart** af. Doe de mix in een mengkom en voeg het **water (200 ml)** toe. Klop het met de mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Voeg de **aardbeienkwark (250 g)** en **ongeklopte slagroom (125 g)** toe. Klop het in ongeveer 2 minuten tot een luchtige massa.

Doe de springvormrand weer om de taart. Schenk het kwarktaartmengsel over de taartbodem en laat de taart ongeveer 2 uur opstijven in de koelkast.

> ### Overgebleven kwarktaart
> Van de overgebleven kwarktaart kun je later een lekker toetje maken. Doe lange vingers in een schaaltje en schenk er kwarktaartvulling over. Garneer het dessert met verse vruchten en je hebt een erg lekker dessert.

5. Chocoschotsen maken

Terwijl de kwarktaartvulling aan het opstijven is, kun je de chocoschotsen maken. Leg een ruim stuk bakpapier op een bakplaat. Smelt de **witte chocolade (200 g)** au bain-marie. Strijk de chocolade dun uit op bakpapier en laat vervolgens opstijven in de koelkast. Breek grove stukken van de chocolade. Deze stukken gebruik je later voor de zijkant van de Moederdagtaart.

> ### Makkelijke variant
> Vind je het lastig om chocolade te smelten? Kies dan voor een kant-en-klaar chocoladeglazuur. Hiermee kun je heel eenvoudig soortgelijke chocoschotsen maken.

6. Moederdagtaart versieren

Snijd na het opstijven van de taart, met behulp van een mes, de taart los van de rand. Hierna is de springvorm eenvoudig te verwijderen.

Neem **3 el van de aardbeiensaus** en doe dit in een kommetje. Roer daar het **zakje Taartina** doorheen.

Doe de overgebleven aardbeiensaus in een steelpan en breng het aan de kook. Neem de pan van het vuur. Meng het Taartina-papje door de aardbeiensaus.

Breng het opnieuw aan de kook en roer het ondertussen goed door. Laat het daarna iets afkoelen en schenk het over de Moederdagtaart (na ongeveer 15 minuten kun je de taart aansnijden).

Klop de **slagroom (250 ml)** stijf met de **suiker (2 el)**.

Smeer ⅔ van de room uit over de zijkant van de Moederdagtaart. Plak hier de chocoladeschotsen tegenaan. Doe de overige slagroom in de spuitzak. Decoreer de bovenkant van de Moederdagtaart met aardbeien en slagroom en schrijf met een **chocostift** (Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel) een lieve boodschap op de Moederdagtaart.