Nutella kwarktaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g Boter (ongezouten roomboter)
300 ml Water
500 g Volle kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
90 g Dr. Oetker Hazelnoten (geroosterd)
4 el (eetlepels) Nutella®

Keukenspullen

Pan
Mengkom
Mixer met gardes
Bakvorm (rechthoekig)
Bakpapier

1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier.

2. Bodem bereiden

Smelt de **boter (60 g)** in een pan. Neem de pan van het vuur en roer de inhoud van het zakje **bodemmix** samen met de fijngehakte **hazelnoten (40 g)** door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de bakvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

3. Nutella® kwarktaartmix maken

Doe het **water (300 ml)** en de **volle kwark (500 g)** in een kom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand tot een glad mengsel. Voeg de **taartmix** en de **Nutella® (2 el)** toe en klop met de mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig beslag. Schenk het taartmengsel over de koekbodem en laat de taart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

4. Nutella® kwarktaart serveren

Snijd de taart in 6 gelijke vierkantjes. Maak met behulp van een lepel een zigzagpatroon van **Nutella® (2 el)** over elk vierkantje. Garneer tot slot met nog wat grofgehakte **hazelnoten (50 g)**.