Prosecco-kwarktaart

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
2 tl (theelepels) Koekkruiden
20 g Boter (ongezouten roomboter)
500 g Aardbeienkwark
125 ml Prosecco (mousserende witte wijn)
200 g Aardbeien
1 Stuk(s) Limoen
15 g Munt (vers)
2 el (eetlepels) Poedersuiker
250 ml Verse slagroom (onbereid)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Rasp
Bakpapier
3 Stuk(s) Springvorm (Ø20 cm)
Ronde uitsteker (of glas) ø 4 à 5 cm

1. Voorbereiden

Bedek de bodem van de springvorm met bakpapier.

2. Kruimelbodem maken

Smelt de **boter (60 g)** in een steelpan. Neem de pan van het vuur, voeg de **bodemmix (1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel)** samen met de **koek- of speculaaskruiden (2 tl)** toe en roer goed.

Bedek de bodem van de bakvorm gelijkmatig met het bodemmengsel en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de bodem tot gebruik koel weg.

3. Prosecco kwarktaart maken

Doe de (koude) **aardbeienkwark (500 g)** in een kom toe en schenk de **prosecco (125 ml)** erbij. Meng met een mixer met garde op de laagste stand tot een glad mengsel.

Voeg de taartmix toe en klop het met een mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtige massa.

Verdeel het aardbei kwarkmengsel met prosecco over de kruimelbodem en laat deze minimaal 2,5 uur in de koeling opstijven.

4. Aardbeienmarinade maken

Was ondertussen de **aardbeien (200 g)** en verwijder de kroontjes. Snijd de aardbeien in kleine blokjes, rasp de limoen en pers de helft van de vrucht uit. Snijd de muntblaadjes **(15 g)** in dunne reepjes.

Meng de stukjes aardbei met **de limoenrasp, het -sap (van 1 stuks)**, de **poedersuiker (2 el)** en de munt en laat minimaal 10 minuten marineren.

Verwijder voor het serveren de bakvorm en verdeel het prosecco kwarktaartje in 6 gelijke vierkantjes, of steek er rondjes uit met een uitsteker. Bedek elk prosecco taartje met een schepje gemarineerde aardbei en garneer met een muntblaadje.