

# Kwarktaart met aardbeien (8 punten)

Bereiden: 25 minuten  
In de oven: 25 minuten

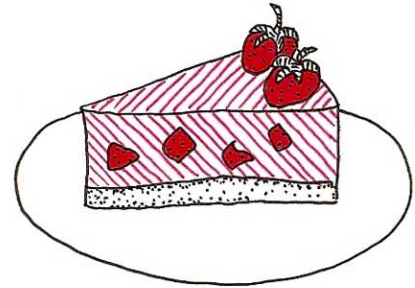
## Nodig:

### Bodem:

- 150 g cakemeel
- 125 g witte basterdsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 100 g boter
- 2 eieren

### Vulling:

- 500 g aardbeien
- 500 g magere kwark
- 200 g witte basterdsuiker
- 250 ml slagroom
- 8 blaadjes gelatine (cont. 6 wit + 2 rood)
- 1 citroen
- 2 zakjes vanillesuiker *↳ voor knobazetaart!*



## Doen:

### Bodem:

Oven voorverwarmen op 190°C.  
Klop cakemeel, basterdsuiker, vanillesuiker en eieren met de mixer door elkaar. Smelt de boter (in de magnetron, oven of in een pannetje op het gas) en roer erdoor. Vet een springvorm van  $\varnothing$  26 cm in met boter en doe het bestaferin. Zet 25 min. in de oven. Laat in de vorm afkoelen.



### Vulling:

Laat de blaadjes gelatine even weken in wat water.  
Snij de aardbeien in stukken maar bewaar 1/4 deel voor de garnering.



Meng de rest door de suiker & vanillesuiker.  
Klop in een andere kom de slagroom stijf.  
Pers de citroen uit. Doe het sap in een steelpan en breng aan de kook. Knijp de blaadjes gelatine uit en roer ze (van het vuur af) door het hete sap tot ze helemaal zijn opgelost. Roer dit goed door de kwark.

Roer de aardbeien erdoor en tenslotte de slagroom.

Giet de vulling over de (inmiddels afgekoelde) taartbodem. Zet de vorm 2 uur in de koelkast om op te stijven.  
Haal halverwege eruit om te garneren met de achtergehouden aardbeien.  
Verwijder de springvorm.

