

Recept Aardbeienkwarktaart



Ingrediënten

Voor 8 stukken

- 80 g boter
- 175 g kokosbiscuit
- 500 g aardbeien
- 500 g kwark
- Sap van 1 citroen
- 12 blaadjes gelatine
- 250 g slagroom
- 150 g witte basterdsuiker

Verder nodig

- Springvorm 24 cm
- Bakpapier

Bereiding

Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier. Laat de gelatine weken in koud water. Kruiemel de koekjes (je kunt ook voor mariakoekjes of voor bastognekoeken kiezen, wat je lekker vindt) heel fijn, bij voorkeur met een keukenmachine. Smelt de boter in de magnetron of in een pannetje en schep deze door de koekjes. Verdeel de koekkruim over de bodem van de springvorm en druk aan met de bolle kant van een lepel. Zet de springvorm zolang in de koelkast.

Verwarm het citroensap in een pannetje en voeg de gelatine toe en roer totdat deze in opgelost en laat daarna wat afkoelen. Maak de aardbeien schoon en houd er een aantal apart voor de garnering. Mix de rest van de aardbeien fijn in een keukenmachine of met een staafmixer.

Klop de slagroom stijf. Schep de kwark in een grote kom en roer de gepureerde aardbeien en de basterdsuiker erdoor. Schep de slagroom ook door de aardbeienkwark. Giet ook het citroen-gelatine mengsel erbij en roer door. Giet het mengsel over de koekjes bodem en laat minimaal 3 uur goed stijf worden in de koelkast.

Garneer de kwarktaart met verse aardbeien.