



Citroenkwarktaart met Aardbeienbavarois

Met de producten van Dr. Oetker en FunCakes samen maak je de lekkerste baksels die zeker niet saai zijn! Zo is deze citroenkwarktaart met aardbeienbavarois een echt pareltje. De combinatie van de kwarktaart met de bavarois maakt deze taart echt het proberen waard!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Bavarois Aardbei
150 g

F54305

€ 6,25



FunCakes Chocolade Melts Wit 350 g

F30115

€ 13,99



Dr. Oetker Tradition Springform
Ø24x6,5 cm

DRO1437

€ 15,99



Dr. Oetker Silicone Baking Brush 37 mm

DRO1928

€ 6,99



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10

F85100

€ 3,15



FunCakes Acetaatfolie 8 cm x 20 m

F83110

€ 7,25

Benodigheden:

- Dr. Oetker Kwarktaart Citroen
- 50 gram FunCakes Mix voor Bavarois Aardbeien
- FunCakes Acetaatfolie 8 cm x 20 m
- FunCakes Chocolade Melts Wit
- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Dr. Oetker Springvorm Rond Ø24x6,5 cm
- Dr. Oetker Siliconen Bakkwast 37 mm
- 500 gram magere kwark
- 360 ml water (300 ml voor de kwarktaart en 60 ml voor de bavarois)
- 500 ml slagroom (250 ml voor de kwarktaart en 250 ml voor de bavarois)
- 60 gram boter/margarine
- Vers fruit zoals: aalbessen, citroenschijfjes, frambozen, blauwe bessen en blaadjes munt

Stap 1: Start met het maken van de bodem van de Citroen Kwarktaart

Leg het vel bakpapier op de bodem van de springvorm en zet de rand erom en sluit de springvorm. Smeer de binnenkant van de rand in met een beetje gesmolten boteren plak hier een rand acetaatfolie tegenaan. Maak de kruimelbodem zoals beschreven op de verpakking en verdeel deze over de bodem van de springvorm. Druk dit goed aan en zet 10 minuten in de koelkast.

Stap 2: Maak de Citroen Kwarktaart af en laat opstijven in de koelkast

Maak de Dr. Oetker Citroen Kwarktaart af zoals is aangegeven op de verpakking en laat dit 2 uur opstijven in de koelkast.

Stap 3: Het maken van de bosvruchtenbavarois

Klop 250 ml slagroom lobbij. Maak de 50 gram FunCakes Mix voor Bavarois Aardbeien aan met 60 ml water en spatel dit direct door de lobbige slagroom. Spatel de bosvruchtenbavarois op de citroen kwarktaart en laat dit goed opstijven. Laat dit het liefst een nacht opstijven voor het beste resultaat.

Stap 4: Drizzel gesmolten chocolade over de taart

Smelt wat FunCakes Chocolade Melts Wit volgens de aanwijzingen op de verpakking en doe dit in een spuitzak. Knip hier een klein puntje van af en drizzel de gesmolten chocolade over de bovenkant van de taart.

Stap 5: Het decoreren van de taart

Decoreer de taart met het verse fruit en verwijder het acetaatfolie