



De VERJAARDAGSTAART van JULES

Bereidingstijd: 30 minuten

Wat heb je nodig?

- een springvorm
- een deegroller
- een stevige plastic zak (met sluitstrip)
- een garde of mixer
- een lepel
- een spatel
- een steelpannetje
- bakpapier

kwarktaart

Ingrediënten voor een springvorm met een
doorsnede van 22 à 24 cm (goed voor 8 - 12 taartpunten) :

- 250 gram koekjes (zandkoekjes, boterkoekjes of speculaas, vb. de bastognekoek)
- 130 gram roomboter (ongezouten)
- 500 gram volle kwark/plattekaas
- 300 ml slagroom
- 75 gram poedersuiker
- enkele blaadjes gelatine (optioneel, kijk bij de extra tips)

Voor de versiering van de taart:

(meer suggesties onderaan bij de tips)

- 3 koekjes
- aardbeien, frambozen en bosbessen



uitgeverij **Mamie**

www.mamie.be

Hoe maak je de taart?

1. Hou 3 koekjes apart en doe de rest in een plastic zakje dat je goed sluit.
2. Rol de koekjes fijn met de deegroller.
3. Snijdt de boter in stukken en smelt ze in een steelpannetje op een zacht vuurtje (of verhit de boter kort op laag vermogen in de magnetron). Zorg dat de boter zachtjes smelt, maar niet bruin kleurt!
4. Doe de koekkrumels bij de gesmolten boter en meng goed.
5. Bekleed de springvorm met bakpapier en verdeel het mengsel gelijkmatig over de bodem. Met de bolle kant van een lepel of de onderkant van een beker kan je alles goed aandrukken.
6. Zet de springvorm in de koelkast.
7. Klop de slagroom met de poedersuiker op tot die goed stijf is.
8. Schep de kwark in een grote kom.
9. Gebruik je gelatine, voeg die dan nu toe aan de kwark en roer door.
10. Spatel de opgeklopte slagroom door de kwark.
11. Neem de springvorm uit de koelkast, stort het kwarkmengsel over de koekjesbodem en strijk alles mooi glad met de spatel.
12. Zet de kwarktaart in de koelkast en laat ze 3 à 4 uur opstijven.
13. Versier de taart naar hartenlust met het fruit en de koekjes.

Veel kook- en smulplezier!

Extra tips

- Als je een kwarktaart wenst die mooi stevig is en die je gemakkelijk in punten snijdt, kan je gelatine gebruiken. Week enkele blaadjes gelatine in een kommetje met koud water. Knijp de gelatine goed uit en los ze op in opgewarmde melk, citroensap of het vruchtensap/de siroop van ingemaakt fruit. Laat wat afkoelen vooraleer je het mengsel onder de kwark schept. Gelatine kan je vervangen door agar-agar.
- De volle kwark/plattekaas kan vervangen worden door roomkaas (type Philadelphia, maar zonder kruiden en geen light-versie).
- Door wat geraspte citroenzeste aan het kwarkmengsel toe te voegen geef je de taart een extra frisse toets.
- Niet alleen met rode vruchten, ook met andere fruitsoorten is deze taart overheerlijk! Je kunt kiezen voor vers seizoensfruit, maar ook ingemaakte vruchten zijn geschikt: perzikpartjes, mandarijntjes ... Meng gerust stukjes fruit door de vulling, maar gebruik je diepvriesfruit, laat het dan eerst goed uitlekken!
- Pimp je taart met witte chocoladeschilfers, toefjes opgeklopte slagroom, of eetbare bloemetjes voor een extra feestelijk effect!
- Het is een goed idee om de taart de dag voordien te maken en ze 's nacht te laten opstijven in de koelkast. Zo wordt ze mooi stevig! De taart versieren doe je dan wel best de dag zelf.



uitgeverij **Mamie**

www.mamie.be