



Aardbeien kwarktaart

Deze romige aardbeien kwarktaart met cakebodem is een heerlijke traktatie voor elk feestje! Maak binnen een handomdraai deze kwarktaart met FunCakes mixen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



FunCakes Mix pour Bavarois Fraise 150 g

F54305
6,25 €



FunCakes Chocolate Melts White 350 g

F30115
13,99 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €

Overige benodigdheden:

- 5 eieren
- 250 gram roomboter
- 180 ml water
- 500 gram kwark naturel
- 100 ml slagroom
- Verse aardbeien

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Spray de cakevorm in met bakspray. Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes aan met 5 eieren en 250 gram zachte roomboter. Meng dit in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag en doe dit in de cakevorm. Bak de cake in 60-70 minuten gaar en laat uit de vorm afkoelen.

Bekleed de bodem van de springvorm met een vel bakpapier en trek de rand er omheen. Doe aan de binnenkant van de vorm acetaatfolie langs de rand. Gebruik eventueel een beetje water om het vast te laten plakken. Snijd de cake in plakken en bedek hiermee de bodem van de springvorm.

Doe de 500 gram kwark samen met 100 ml slagroom in een mengkom en mix dit op medium snelheid met de draadgarde tot een lobbige geheel. Voeg aan 150 gram FunCakes mix voor Bavarois 180 ml water toe en roer door. Spatel dit direct door het kwarkmengsel. Het is vloeibaar nu. Schenk dit op de cakebodem en zet de taart 2 ½ uur in de koelkast om op te laten stijven.

Smelt 50 gram FunCakes witte chocolade melts in de magnetron en doe dit in een spuitzakje. Knip er een klein puntje af en drizzle de chocolade over de bovenkant. Decoreer met de verse aardbeien.