

Aardbeien-kwarktaart

N R D E T N
I G E I N E



Aardbei kwarktaart



1 pak bastognekoeken
50 gram boter
500 gram aardbeien
0,25 liter slagroom
125 gram witte suiker
5 blaadjes gelatine
3 eetlepels aardbeiensap
500 gram magere kwark
2 eetlepels citroensap

Maal de bostognekoeken fijn. Dit kan ik een blender, keukenmachine of hakmolen maar je kunt de koekjes ook in een zak doen, daar een theedoek overheen leggen en er met een deegroller zacht op slaan zodat de koekjes breken.



**Smelt de boter in een
steelpannetje. Als dat gelukt
is, giet je dit bij de koekjes.
Meng goed door.**

Vet een bakvorm in

**Schep de koekjes in de
bakvorm en druk met de
bolle kant van een lepel aan.
Zet in de koelkast.**



Het ziet er dan
ongeveer zo uit



**Week de gelatineblaadjes in
een kom met koud water
voor zo'n 5 minuten**



WAS DE AARDBEIJEN, VERWIJDER
HET KROONTJE EN SNIJD IN KLEINE
STUKJES



Klop de slagroom, samen met
25 gram suiker

Verwarm de aardbeiensap in
een kleine steelpan. Als het
warm is, zet je het vuur uit en
laat je de gelatine blaadjes
hierin oplossen

Meng de kwark met de
aardbeien en de rest van de
suiker

Roer vervolgens het sap/
gelatine mengsel er doorheen



(oeps. Niet alleen het aardbeiensap, ook het citroensap!
En meng met de kwark, aardbeien en suiker ook nog de slagroom mee.)



MENG DE AARDBEIEN DOOR
DE KWARK EN GIET DIT IN JE
BAKVORM 🍓

ZET JE TAART NU
VOOR MINSTENS 4
UUR IN DE KOELKAST.
DAARNA MAG JE 'M
VERSIEREN MET
AARDBEIEN DIE JE
NOG OVER HEBT EN....
OPETEN! SMAKELIJK



KINDER- VAKANTIEWERK

ZAND-WANDELBOSS
DE REIT-ZORGVLIED 

Kijk voor meer leuke activiteiten op www.kvwzandwandelbos.nl.