



## FRISSE ZOMERSE AARDBEIENKWARKTAART

### NODIG:

300 gram aardbeien  
200 g kokoskoekjes  
90 g roomboter  
500 gram magere kwark  
5 blaadjes gelatine  
1 zakje vanillesuiker  
springvorm (20 cm)

### DOEN:

1. Vet de rand van de springvorm in met boter en doe bakpapier op de bodem.
2. Verkrummel de koekjes en smelt de boter in een pannetje. Roer dit goed door elkaar en verspreid het koekjes mengsel over de bodem van de springvorm. Zet dit een uur in de koelkast.
3. Pureer de aardbeien (hou ongeveer 12 aardbeien over). Verwarm de aardbeienpuree in een pannetje. Week de gelatine een kwartier in lauw water en knijp daarna uit. Voeg de gelatine toe aan de warme aardbeienpuree. Roer tot dat de gelatine helemaal is opgelost.
4. Mix de kwark en de vanillesuiker. Voeg het aardbeingelatine mengsel toe aan de kwark en mix verder.
5. Schenk de helft van het mengsel in de springvorm. Leg dan een paar halve aardbeien stukjes er boven op. Schenk de rest van het mengsel er overheen. Zet de taart 5 uur in de koelkast. Garneer daarna de taart met overgebleven aardbeien.



Smullen maar!!!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)