

Radler kwarktaart recept

 ± 1 uur

 ± 4 uur

 12 personen



Tijdens de warme zomerdagen is het lekker om een fris taartje te eten. Met dit recept kun je een kwarktaart met Radler maken. Door de citroen en Radler is deze kwarktaart heerlijk fris van smaak. Een perfecte taart dus voor een zwoele zomeravond. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze Radler kwarktaart kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept!

Wat is Radler?

Radler is een frisdrank met eventueel alcohol. Radler wordt namelijk verkocht met 0.0% en 2.0%. Het is een Duitse uitvinding en bestaat sinds 1922. Tegenwoordig verkoopt bijna elk bekend biermerk zijn eigen soort Radler. Je hebt ze in de smaak citroen, maar ook met limoen of appel. Het is maar net wat je zelf lekker vindt.

Benodigheden uit onze webshop:

- 8 gelatineblaadjes;
- 175 gram witte basterdsuiker;
- Eventueel: Brand New Cake Kleurstof Gel Licht Geel;
- Springvorm;
- Slagroom;
- Bakpapier.

Overige benodigheden:

- 250 gram Bastognekoekjes;
- 125 gram ongezoeten roomboter;
- 500 gram Franse kwark;
- 250 gram mascarpone;
- 2 citroenen + iets extra voor de topping;
- 150 milliliter Radler.



Recept

1. Hak de Bastognekoekjes fijn.

Tip! Doe dit met een keukenmachine of een deegroller.

2. Smelt de roomboter in een pannetje.
3. Voeg de gesmolten roomboter aan de fijn gemalen koekjes toe.
4. Roer dit goed door elkaar heen en doe dit mengsel in de springvorm.
5. Druk de koekjes goed aan.

Tip! Doe dit met de bolle kant van een eetlepel.

6. Dek de springvorm af en zet deze in de koelkast.
7. Week de gelatineblaadjes ongeveer 5 minuten in koud water.
8. Pers de citroenen en doe het citroensap in een pan.
9. Voeg de Radler aan de citroensap toe en verwarm dit.

Tip! Zorg ervoor dat het niet gaat koken.

10. Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg deze toe aan de de pan.
11. Roer het mengsel door, totdat de gelatineblaadjes zijn opgelost.
12. Doe de kwark, mascarpone, suiker en het Radler-mengsel in een kom.
13. Meng dit goed door elkaar heen.
14. Doe het kwarkmengsel in de springvorm.
15. Dek de vorm af en laat de kwarktaart minimaal 4 uur in de koelkast opstijven.
16. Serveer de taart met een toefje slagroom en een schijfje citroen.

Handige informatie

Serveer de Radler kwarktaart als een dessert!

Een kwarktaart kun je natuurlijk heel goed bij de koffie of thee serveren. Maar wist je al dat je het ook heel eenvoudig kunt omtoveren tot een volwaardig dessert? Snijd een stukje kwarktaart af en serveer er een bolletje ijs en een toef slagroom bij. Je kunt voor een bolletje ijs natuurlijk vanille-ijs gebruiken, maar citroenijs smaakt hier nog veel lekkerder bij.

Het bewaren van de Radler kwarktaart

De Radler kwarktaart blijft in de koelkast ongeveer 2 dagen goed. Vind je dit wat te kort? Geen probleem, want je zou de taart ook kunnen invriezen. Verpak de taart zonder garnering luchtdicht. De kwarktaart blijft dan ongeveer tot 3 maanden goed in de vriezer.



Deel jouw Radler kwarktaart met ons!

Heb jij zelf met dit recept een Radler kwarktaart gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de kwarktaart te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw bakcreaties zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 × Witte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG005)
- 1 × Schlagfix Plantaardige Slagroom Gezoet 1L (Art.nr.: 300102)
- 1 × Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 × Springvorm Ø24cm (Art.nr.: KP075)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Licht Geel 35gr (Art.nr.: BNC00191)

