

Capri-Sun kwarktaart recept

 ± 1 uur

 ± 5 uur

 12 personen



Ben jij dol op kwarktaarten of in ieder geval op het maken van deze taarten? Dan hebben we weer een leuk recept voor je om uit te proberen! Dit recept voor een echte Capri-Sun kwarktaart is namelijk weer eens wat anders. De Capri-Sun zorgt voor een heerlijke zoete smaak en door de schijfjes sinaasappel ziet de taart er ook nog eens lekker tropisch uit. Deze taart is bijvoorbeeld super leuk om te maken voor een (kinder)feestje. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze kwarktaart met Capri-Sun kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 8 gelatineblaadjes;
- 500 milliliter opgeklopte slagroom;
- 175 gram kristalsuiker;
- Springvorm;
- Bakpapier;
- Acetaatfolie.

Overige benodigdheden:

- 90 gram ongezouten roomboter;
- 250 gram Maria koekjes;
- 500 gram kwark naturel;
- Sap van 1 citroen;
- 250 milliliter Capri-Sun;
- Sinaasappel.



Recept

1. Bedek de bodem van de springvorm met bakpapier.
2. Verkruiemel de Maria koekjes in een keukenmachine.
3. Smelt de boter in een pannetje.
4. Voeg de gesmolten boter aan de verkruiemelde koekjes toe.
5. Roer dit goed door elkaar heen.
6. Doe de acetaatfolie langs de zijkant van de springvorm.
7. Verdeel het mengsel over de bodem van de springvorm.
8. Druk de koekjesbodem goed aan.
Tip! Doe dit met de bolle kant van een eetlepel.
9. Zet de springvorm even in de koelkast.
10. Week de gelatineblaadjes in een schaaltje met koud water.
11. Doe de slagroom in een kom en mix deze stijf.
12. Doe de kwark in een andere kom en voeg hier de suiker aan toe.
13. Meng dit goed door elkaar heen.
14. Knijp de gelatineblaadjes uit.
15. Verwarm de citroensap in een pannetje.
Tip! Het citroensap moet niet koken.
16. Roer de gelatineblaadjes door het citroensap heen, totdat ze zijn opgelost.
17. Doe het gelatine-mengsel bij de kwark in en voeg hier de Capri-Sun aan toe.
18. Meng alles goed door elkaar heen.
19. Spatel de slagroom door de kwark heen.
20. Pak de springvorm uit de koelkast.
21. Snijd de sinaasappel in plakjes en leg deze rondom de zijkant van de springvorm.
22. Schenk het kwarkmengsel in de springvorm.
23. Dek de springvorm af met plasticfolie.
24. Laat de taart minimaal 5 uur opstijven.

Handige informatie

Het serveren van de Capri-Sun kwarktaart

Een kwarktaart ziet er van zichzelf niet zo bijzonder uit, daarom is het leuk om te weten hoe je hem kunt serveren. Uiteraard kun je de taart als traktatie uitdelen op een verjaardag of ander feestje, maar je kunt hem ook heel goed serveren als dessert. Serveer de taart bijvoorbeeld met een bolletje ijs en een toefje slagroom. Om het helemaal af te maken, is het een goed idee om er stukjes sinaasappel en/of ander fruit bij te serveren.





Het is natuurlijk handig om te weten hoe je deze kwarktaart kunt bewaren. Je kunt de taart ongeveer 2 dagen bewaren in de koelkast. Als je de taart langer wilt bewaren, kun je hem ook invriezen. Verpak de taart luchtdicht en zonder garnering, dan blijft die tot wel 3 maanden goed.

Ga jij met ons recept zelf een Capri-Sun kwarktaart maken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij enorm leuk om te doen!

- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Gezoet 1L (Art.nr.: 300102)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Patisse Springvorm Profi Ø22cm (Art.nr.: 02923)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m** (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x BrandNewCake Acetaatfolie rol 8 cm x 20 m (Art.nr.: BNC00298)

