

Bosvruchten kwarktaart recept

 ± 1 uur

 ± 5 uur

 12 personen



Kwarktaart kun je in allerlei verschillende smaken maken en ook op diverse manieren toppen. Deze bosvruchten kwarktaart heeft een heerlijke fruitige smaak en ziet er ook nog eens super mooi uit. Het grote voordeel van een kwarktaart is dat je er geen oven voor nodig hebt om het gebak te maken. Dat is natuurlijk super handig! Wil je wel een lekkere taart op tafel zetten, maar daarvoor niet heel lang in de keuken staan én ook geen oven gebruiken? Lees dan snel verder voor ons bosvruchten kwarktaart recept en ga lekker aan de slag!

Heerlijke no-bake taart!

Een kwarktaart heeft een bodem die een mengsel is van koek en roomboter en een vulling van kwark. Het enige wat je hoeft te doen is de roomboter smelten in een pannetje op een vuurtje en de kwark op smaak te brengen met wat je maar wilt. Vervolgens vul je de taart met de kwark en laat je 'm opstijven in de koelkast. Dat betekent dat een kwarktaart, dus ook deze bosvruchten kwarktaart, no bake is. Je hebt dus een oven nodig om deze lekkere taart te maken. Dat is bijvoorbeeld superhandig als je op de camping een lekkere taart wilt maken, thuis geen oven bij de hand hebt of gewoon niet zo lang in de keuken wilt staan.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram BrandNewCake Kruimelbodemmix (Digestive Crumbs);
- 250 milliliter ongeklopte slagroom;
- 10 gelatineblaadjes;
- 150 gram witte basterdsuiker;
- Bakpapier;
- Springvorm van 20 centimeter.





- 500 gram naturel kwark;
- 180 gram ongezouten roomboter;
- 300 gram diepvries bosvruchten;
- Extra rood fruit om mee te garneren.

1. Smelt de ongezoeten roomboter.
2. Meng de gesmolten boter door 300 gram van de BrandNewCake Kruimelbodemmix heen.
3. Bekleed de springvorm met bakpapier.
4. Doe het botermengsel op de bodem van de springvorm.
5. Druk dit aan met de bolle kant van een lepel.
6. Week de gelatineblaadjes in een ruime kom water en laat dit 5 minuten staan.
7. Klop de slagroom met de basterdsuiker tot een lobbige mengsel.
8. Doe de bosvruchten in een pannetje en zet de pan op een middelhoog vuurtje.
9. Maal de zacht geworden vruchten fijn met een staafmixer.
10. Lek de gelatineblaadjes uit en doe de blaadjes bij de bosvruchten in de pan.
11. Meng dit door elkaar heen en laat het goedje opwarmen, totdat de gelatine compleet is gesmolten.
12. Meng de kwark, slagroom en bosvruchten-mengsel goed door elkaar heen.
13. Giet de kwark in de springvorm en laat de kwarktaart minimaal 5 uur opstijven in de koelkast.
14. Zodra de taart is opgestijfd, kun je deze decoreren met rood fruit.

Bekijk ook eens onze andere kwarktaart recepten!

Heb je na het maken van deze bosvruchten kwarktaart de smaak te pakken gekregen en wil je nog meer kwarktaart recepten uitproberen? Dan vind je het vast tof om te lezen dat wij op onze blog nog veel meer recepten hebben verzameld waarmee je super eenvoudig de lekkerste kwarktaarten kunt maken. Van een [kwarktaart met boswandeling](#) tot aan een verrukkelijke [oreo aardbei kwarktaart](#) en van een [citroen kwarktaart](#) tot aan een tropische [ananas kwarktaart](#). [Bekijk al onze kwarktaart recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte bosvruchten kwarktaart aan ons zien!

Heb jij ook met dit recept een lekkere bosvruchten kwarktaart gemaakt? Dan vinden wij het heel 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. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze



volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Kruimelbodemmix (Digestive Crumbs) 400g (Art.nr.: BNC01161)
- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 × Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 × Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 × Patisse Springvorm Basic Ø20cm (Art.nr.: 02611)

