

Aardbeien kwarktaart recept

 ± 1 uur

 ± 4 uur

 10 personen



Wil je graag een lekkere taart maken die niet zwaar op de maag ligt en binnen mum van tijd klaar is? Maak dan eens een heerlijke aardbeien kwarktaart. Niet zo 1 uit een pakje, maar gewoon helemaal zelf met verse aardbeien aan de hand van ons aardbeien kwarktaart recept. In plaats van een standaard vanillekoekjesbodem, kozen wij ervoor om de bodem te maken van Oreo Cookie Crumbles. Het resultaat? Een heerlijke no-bake kwarktaart die je echt eens geproefd moet hebben. Wil je weten hoe je zelf dit heerlijke gebak kunt maken? Lees dan snel verder voor ons aardbeien kwarktaart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 1 theelepel BrandNewCake geconcentreerde aroma Vanille;
- 8 gram BrandNewCake Vanillesuiker;
- 2 eetlepels Citroensap;
- 7 Gelatine blaadjes;
- 100 gram Van Gilse Kristalsuiker;
- 175 milliliter Houdbare Slagroom Melkan;
- 100 gram Oreo Cookie Crumbles;
- Springvorm van 20 centimeter;
- Bakpapier;
- BrandNewCake Acetaatfolie rol 12 cm x 20 m.

Overige benodigdheden:

- 350 gram aardbeien;
- 40 gram ongezoeten roomboter;
- 300 gram halfvolle kwark.





Recept

1. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier.
2. Verkruiemel de Oreo Cookie Crumbles, totdat ze heel fijn zijn.
3. Smelt de roomboter.
4. Roer de verkruiemelde Oreo Cookie Crumbles door de roomboter heen.
5. Verdeel dit mengsel over de bodem van de springvorm en druk het stevig aan.
6. Week de gelatineblaadjes in koud water.
7. Doe de aardbeien, citroensap, suiker en de vanille aroma in een steelpan.
8. Laat het mengsel warm worden en pureer alles goed door elkaar heen.
9. Knijp de gelatineblaadjes goed uit.
10. Meng de gelatineblaadjes goed door het mengsel heen.
11. Laat het mengsel een half uur afkoelen.
12. Meng de kwark en het aardbeien mengsel door elkaar heen.
13. Klop de slagroom stijf.
14. Roer de slagroom luchtig door het aardbeien mengsel heen.
15. Roer ook de vanillesuiker erdoorheen.
16. Schenk het mengsel in de springvorm.
17. Laat de taart minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.
18. **Tip!** Decoreer de taart eventueel vlak voor het serveren met eetbare bloemen en aardbeien.

Handige informatie

Het serveren van de aardbeien kwarktaart

Iedereen kent de welbekende kwarktaart vast al wel. Het is een taart die je in veel verschillende varianten kunt maken. Deze heerlijke aardbeienkwarktaart is een echte klassieker die dan ook bij veel mensen in de smaak valt. Deze taart is perfect te serveren op een warme zomerdag met een lekker koud drankje erbij, maar ook is die perfect te serveren op bijvoorbeeld een verjaardag.

Maak deze heerlijke kwarktaart zonder oven!

Deze heerlijke taart is perfect voor een warme zomerdag. De taart is namelijk lekker friszoet en ook nog eens no bake. Dit betekent dat je geen oven nodig hebt om deze lekkernij te maken. Dat is bijvoorbeeld superhandig als je bijvoorbeeld op de camping staat en geen oven bij de hand hebt. Ook als je niet al te lang in de keuken wilt staan, maar wel wat lekkers op tafel wilt kunnen zetten is dit de ideale taart voor jou. Reden genoeg dus om het makkelijke recept hieronder te bekijken en zelf deze taart te gaan maken.



Bekijk ook eens onze andere kwarktaart recepten!

Ben jij na het maken van deze kwarktaart helemaal fan geworden van deze lekkernij? Dan hebben wij goed nieuws voor je! Wij hebben namelijk nog een heleboel andere kwarktaart recepten op onze blog staan, die allemaal de moeite waard zijn om eens te maken. Wat dacht je bijvoorbeeld van een tropische [ananas kwarktaart](#) of een frisse [citroen kwarktaart](#)? [Bekijk ook al onze andere kwarktaart recepten hier!](#)

Deel jouw aardbeien kwarktaart met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke aardbeien kwarktaart gemaakt? Dan vinden wij het heel erg leuk om te zien hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het gebak te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake geconcentreerde aroma Vanille 30ml (Art.nr.: BNC00172)
- 1 x Citroensap Biologisch 200 ml (Art.nr.: UD5003475)
- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Oreo Cookie Crumbles 400g (Art.nr.: VD35181)
- 1 x Patisse Springvorm Basic Ø20cm (Art.nr.: 02611)
- 1 x Patisse Bakpapier vellen 38x30cm 20st. (Art.nr.: 01733)
- 1 x BrandNewCake Acetaatfolie rol 12 cm x 20 m (Art.nr.: BNC00339)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)

