

Protino-kwarktaart



Ingrediënten

- 250 g magere kwark
- 250 ml slagroom
- 60 g boter/margarine
- 275 ml water
- 3 flesjes protino citroen-vanille (Arla)
- 1 pak kwarktaart Citroen (dr. Oetker)
(op deze verpakking staan andere ingrediënten als deze lijst)

Benodigheden

- Springvorm (24 cm doorsnee)
- Mixer met garden

Bereidingswijze (staat ook op verpakking dr. Oetker)

1. Leg het bijgesloten velletje bakpapier (zit in verpakking dr. Oetker) over de springvormbodem.
2. Smelt 60 gram boter in een pannetje.
3. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter.
4. Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.
5. Doe de 275 ml water, de 250 g kwark, 3 flesjes protino en de slagroom in een kom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.
6. Voeg de taartmix toe en meng het mengsel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Klop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.
7. Schenk het taartmengsel over de bodem.
8. Laat de taart tenminste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

Versieren

Wij hebben de taart versierd met mandarijntjes, maar hiervoor kun je ook andere vruchten gebruiken of wat toefjes slagroom.

Eet smakelijk!
Diëtisten SJG Weert