

🍴 Baileys kwarktaart

🕒 Totale tijd | 3:00

🕒 Voorbereidingstijd | 0:30

🕒 Kooktijd | 2:30

Kwarktaart met een licht-alcoholische Baileys kick.

Ingrediënten

Bodem

100 gram boter

300 gram café noir koekjes

Kwarkmix

500 gram kwark

350 ml Baileys

250 ml slagroom

1 pak Dr. Oetker kwarkmix naturel zonder bodem

Garnering

250 ml slagroom

chocolademokkaboontjes

24 gram vanillesuiker

Bereidingswijze

Bodem

Stap: 1

Leg bakpapier op de springvormbodem, plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

Stap: 2

Verkruimel de café noir koekjes, bijvoorbeeld met een blender.

Stap: 3

Smelt de boter in een pannetje.

Stap: 4

Wanneer de boter helemaal gesmolten is haal je het pannetje van het vuur en vermeng je het met de verkruimelde koekjes.

Stap: 5

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met het koekjesmengsel en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet dan de vorm voor ca. 10 minuten in de koelkast.

Kwarkmix

Stap: 6

Doe de Baileys, de kwark, en de slagroom in een beslagkom en meng dit met een mixer met gardes op de laagste stand door elkaar. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en de slagroom direct uit de koelkast.

Stap: 7

Voeg de taartmix toe en meng het mengsel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Klop daarna op de hoogste stand in 2½ minuut tot een luchtige massa.

Stap: 8

Schenk het taartmengsel over de bodem.

Stap: 9

Laat de taart tenminste 2½ uur opstijven in de koelkast.

Garneren

Stap: 10

Meng slagroom met vanillesuiker en klop het stijf.

Stap: 11

Versier de taart met de geklopte slagroom en met de mokkaboontjes.