

Jukebox Diner

Recept van week 11

Ingezonden door: **Truus**

Bosbessenkwarktaart:

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de korst:

250 g. koekkrumels van volkorenbiscuits
80 g. gesmolten boter

Voor de vulling:

10 gelatineblaadjes (geweekt in koud water)
60 ml. water
500 g. magere kwark
sap van 1 citroen
100 g. witte basterdsuiker
2 dl. halfstijfgeklopte slagroom
350 g. bosbessen



Bereidingswijze

Maak de kruimelkorst door de koekkrumels en gesmolten boter goed door elkaar te mengen. Verdeel het deeg over de bodem en de kant van een ingevette springvorm van ongeveer 22 cm doorsnede. Laat deze ongeveer 20 minuten opstijven in de koelkast. In de tussentijd het water aan de kook brengen, de gelatineblaadjes uitknippen en in het water laten oplossen (wel van het vuur halen). De kwark gladroeren met het citroensap en de suiker. Nu de slagroom er voorzichtig doorroeren. De bosbessen pureren met een mixer. (Houd ca. 100 g. bosbessen apart om te garneren). De ene helft van de opgeloste gelatine bij de kwark voegen en de andere helft bij de bosbessenpuree voegen. Giet beide mengsels door elkaar in de bakvorm en laat de taart ca. 4 uur opstijven in de koelkast. Snijd in mooie punten en garneer met de overige bosbessen en eventueel muntblaadjes en slagroom.

Serveertips

Dit dessert kan gemakkelijk 1 of 2 dagen van tevoren worden gemaakt.

Recepten kunt u inzenden voor iedere donderdag naar info@promootje.nl