



Kwarktaart met citroen

Een luchtige, iets frisse kwarktaart op een kruimelige bodem, minder zwaar dan een klassieke cheesecake. Heerlijk met een vleugje citroen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	60'	12	Gebak & dessert

Ingrediënten

200 gr bloem
100 gr koude boter in blokjes
80 gr suiker (voor de bodem)
1 ei (voor de bodem)
1 snuf zout
750 gr magere kwark
150 gr suiker
3 eieren
40 gr maïzena

rasp en sap van 1 citroen

1 tl vanille-extract

Bereidingswijze

1. Kneed de bloem, boter, 80 gr suiker, het ei en het zout snel tot een deeg en leg 30 minuten koud weg.
2. Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een springvorm van 24 cm met het uitgerolde deeg, ook langs de rand omhoog.
3. Klop de kwark met 150 gr suiker, de eieren, de maïzena, citroenrasp, citroensap en vanille tot een glad geheel.
4. Giet de vulling op de bodem en strijk glad.
5. Bak de taart 55 tot 60 minuten tot de bovenkant lichtgoud is en nog licht beweegt in het midden.
6. Zet de oven uit en laat de taart met de deur op een kier langzaam afkoelen om scheuren te voorkomen.
7. Laat volledig afkoelen en zet minstens 3 uur in de koelkast.
8. Bestuif eventueel met poedersuiker voor het serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)