



Kwarktaart met citroen

Een luchtige, frizzure kwarktaart op een kruimelige koekjesbodem, merklijk lichter dan een klassieke cheesecake. Het vleugje citroen versterkt de van nature frisse smaak van de kwark.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	60'	12	Dessert

Ingrediënten

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

40 gr maizena
rasp en sap van 1 biologische citroen
1 kl vanille-extract

Bereidingswijze

1. Meng de bloem, koude boter, 80 gr fijne suiker, het ei en het zout en kneed snel tot een samenhangend deeg. Vorm een platte schijf, wikkel in plasticfolie en laat 30 minuten rusten in de koelkast.
2. Verwarm de oven voor op 170 graden (boven- en onderwarmte). Vet een springvorm van 24 cm in. Rol het deeg uit op een licht bebloemd werkblad en bekleed de bodem en de rand (circa 4 cm hoog) van de vorm. Prik de bodem in met een vork.
3. Klop de kwark samen met 150 gr fijne suiker, de 3 eieren, de maizena, de citroenrasp en het citroensap en het vanille-extract glad met een garde of mixer.
4. Giet de vulling op de deegbodem en strijk de bovenkant glad met een spatel.
5. Schuif de taart in het midden van de voorverwarmde oven en bak 55 tot 60 minuten. De bovenkant is lichtgoud en het midden beweegt nog licht als je de vorm zachtjes schudt.
6. Zet de oven uit en laat de taart met de ovendeur op een kier langzaam afkoelen. Zo voorkom je dat de bovenkant openbarst.
7. Haal de taart daarna uit de oven, verwijder de rand van de springvorm en laat volledig afkoelen op een rooster. Zet de taart vervolgens minstens 3 uur, bij voorkeur een hele nacht, in de koelkast.
8. Bestuif vlak voor het serveren eventueel met een beetje poedersuiker.

Tip

Gebruik kwark op kamertemperatuur zodat de vulling gladder wordt en minder snel klontert. Haal de kwark en de eieren een uur voor de bereiding uit de koelkast.

Lekker met

Lepel er bij het serveren eventueel een handvol verse aardbeien of frambozen naast voor een fruitige toets.

Dranktip

Combineer een snede van deze kwarktaart met een glas mousserende muscat of een kop vers gezette muntthee.