

Kwarktaart

Aantal personen: 12

1 liter kwark 0% vetgehalte
kokosbloesemsuiker naar smaak
vanille-essence naar smaak
500 gram vers fruit (bijv.: aardbeien, meloen, appel, mandarijn)
12 blaadjes gelatine
250 gram suikervrije volkoren koekjes
3 sinaasappels

Bedek de bodem van een anti-aanbak springvorm (26 cm doorsnee) met bakpapier.
Laat de gelatine weken in water en knijp uit. Maal de koekjes fijn in de keukenmachine.
Warm het sap van 1 sinaasappel op laag vuur op in een steelpannetje zonder het aan de kook te brengen en los er de gelatine in op.
Meng de kwark, Kokosbloesemsuiker, vanille-essence en het in stukjes gesneden fruit met de gelatine oplossing, proef dit mengsel en voeg naar eigen inzicht kokosbloesemsuiker en vanille-essence toe.
Bedek de bodem met de verkruimelde koek en besprenkel met de resterende uitgeperste sinaasappelsap. Duw de koekkrumels goed aan met de bodem van een glas.
Giet er het kwarkmengsel over en laat ongeveer 6 uur opstijven in de koelkast.
Bedek de taart met huishoudfolie om de vorming van een vel tegen te gaan, doe dit voordat de taart de koelkast in gaat.
Garneer vlak voor het opdienen met vers fruit.

