

# Pompoenen kwarktaart

## Ingrediënten:

Benodigdheden voor kwarktaart:

- Mix voor kwarktaart naturel (Dr. Oetker)
- 500 gram volle kwark
- 250 ml. Slagroom
- 60 gram boter
- 600 gram eetpompoeen
- 2 persinaasappelen
- Pompoenenjam

Benodigdheden voor 't kapsel (cake in kwarktaart)

- Mix voor biscuit (Soezie; verkrijgbaar bij welkoop)
- 4 eieren
- 10 ml. Water

Bereiding biscuit ('t kapsel)

- Voeg 250 gr. mix voor biscuit (Soezie) , 4 eieren en 10 ml water in een beslagkom.
- Klop het geheel 10 minuten op de hoogste snelheid.
- Vet de springvorm in (26 cm). Vul de vorm met het beslag en bak de taart 30 à 35 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
- Laat de taart afkoelen en snijd 'm doormidden (horizontaal)
- Je hebt een halve taart nodig voor één kwarktaart. De rest kan in de vriezer.

Bereiding taartbodem:

- Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm
- Smelt 60 gr. boter in een pannetje
- Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter.
- Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.
- Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.
  
- Neem de halve taart (van Soezie) en smeer 'm in met pompoenenjam.

- Als de bodem 10 minuten in de koelkast heeft gestaan kan de taart er boven op. Jam-laag onderop. Dus op de kruimelbodem.

Bereiding kwarktaart:

Voor de kwarktaart hebben we 600 gr. pompoen nodig. De pitten moeten worden verwijderd. De schil kan gebruikt worden. Stoom de 600 gr. pompoen totdat hij gaar is en laat 'm afkoelen.

- Pers 2 sinaasappelen uit. Vruchtvlees niet gebruiken.
- Doe het sap van de sinaasappelen en de pompoen bij elkaar in een beslagkom en mix het tot een egale massa.
- Voeg de taartmix toe en klop dit met een mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.
- Voeg de kwark en de ongeklopte slagroom toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand tenminste 2 minuten tot een luchtige massa. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.
  
- Schenk het taartmengsel over de taart.

Laat de taart tenminste 2 ½ uur opstijven in de koelkast.

*Smullen maar!*