

Sinaasappelkwarktaart met perzik

Ingrediënten

Taartbodem

- 35 gram SteviJa Kristal[®]
- 100 gram boter
- 150 gram bloem
- 1/2 ei

Chocoladetussenlaag

- 85 gram cavalier chocolade
- 5 gram boter

Fruitzwarkvulling

- 150 gram versgeperste sinaasappelsap
- 150 ml gepureerd fruit
- 2 zakjes agar-agar
- 400 gram magere kwark
- 100 gram fruit in kleine stukjes (optioneel)
- 200 ml slagroom (stijfgeklopt)

Fruittopping

- 200 ml water
 - 200 ml gepureerd fruit
 - 1 zakje agar-agar
-
- Taartvorm bedekt met bakpapier (circa 24 cm)

Bereiding

Taartbodem

Verwarm de oven voor op 200°C.

Meng de ingrediënten goed door elkaar totdat er een kruimelige deeg ontstaat. Rol het deeg uit en druk met de ring van de taartvorm een bodem uit.

Leg de bodem in de taartvorm en plaats de ring om de bodem. Bak de bodem in 20 minuten.

Chocoladetussenlaag

Smelt de chocolade en de boter au-bain marie.

Laat de gebakken bodem iets afkoelen en smeer de chocolade gelijkmatig over de bodem.

Laat de taartbodem en de chocolade goed afkoelen.

Kwarkvulling



Breng in een pan het sinaasappelsap, fruit en de agar-agar aan de kook. Laat het fruitmengsel al roerend 2 minuten doorkoken en haal de pan van het vuur. Laat het mengsel iets afkoelen en meng de kwark (en eventueel de fruitstukjes) erdoor. Schep tot slot voorzichtig de slagroom erdoor en verdeel de kwarkvulling over de chocoladetussenlaag.

Fruittopping

Laat de taart minimaal een uur afkoelen voor het aanbrengen van de fruittopping.

Meng in een steelpan het water, fruit en de agar-agar en breng dit langzaam aan de kook. Laat het al roerend 2 minuten doorkoken.

Laat de fruittopping iets afkoelen en giet deze voorzichtig over de kwarkvulling.

Zet de taart een paar uren in de koelkast om op te stijven en verwijder daarna de springvorm.