

Kwarktaart met kruimeldeeg

Dit recept is een van mijn favorieten. Mijn moeder maakt deze taart nog steeds op elke verjaardag. Afgelopen verjaardag konden we niet groots vieren i.v.m. de corona maatregelen. Daarom heb ik de taart zelf gebakken. Het bezoek die op gepaste afstand om de beurt kwam vond de taart heerlijk! Het recept is wat anders opgebouwd: naast de ingrediënten staan meteen de handelingen die erbij horen. Deze taart is iets meer werk dan normaal maar het resultaat is echt fantastisch! Veel plezier met bereiden en geniet van het opeten 😊 Vrolijke groetjes, Jolien (activiteitentherapeut)



Voor het deeg

Verwarm de oven voor op 200 graden C.

150 g bloem met een halve tl bakpoeder mengen in een kom, dan toevoegen 75 g suiker, 1 zakje vanillesuiker, snufje zout, 1 ei en 75 g zachte boter

Dit alles met de hand of de mixer mengen (mixer: eerst op laagste stand, dan op hoogste stand).

Vervolgens op het werkvlak tot een glad deeg kneden. Mocht het plakken, dan het deeg een tijdje in de koelkast laten rusten.

Ruim twee derde van het deeg op een ingevette bodem van een springvorm (ongeveer 28cm) uitrollen.

Door de rest van het deeg 1 el tarwebloem kneden. Deze tot een rol vormen en als rand op de deegbodem leggen. Druk deze tegen de zijkant van de vorm aan zodat er een rand van ongeveer 3cm hoogte ontstaat. Prik in het deeg van de bodem gaatjes met een vork en zet ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven.

Voor de vulling

750 g kwark met 150 g suiker, 3 el citroen sap, 50 g maïzena en 3 eierdooiers goed mengen.

3 eiwitten in een andere kom stijfslaan met mixer of garde. 250 ml slagroom in een andere kom stijfslaan. Spatel de stijfgeslagen eiwitten en slagroom door de kwarkmassa heen en verdeel over de voorgebakken bodem.

Verwarm de oven voor op 175 graden C.

Voor het kruimeldeeg

100 g bloem in een mengkom en 75 g suiker, 1 zakje vanillesuiker en 75 g zachte boter toevoegen, met de mixer of de hand tot een kruimeldeeg mengen. Als je de ingrediënten hebt gemengd kan je ze tussen je handen verkrumelen tot de gewenste korrel. Verdeel kruimels gelijkmatig over de kwarkmassa en zet in de voorverwarmde oven. De kwarktaart lijkt eerst enorm te rijzen, daarna zakt hij weer in. Dit hoort dus!

Baktijd: 70-80 minuten. Na de baktijd de taart nog 15 minuten in de oven met de deur open zetten (oven uit). Erg lekker met een toefje slagroom!

Eet smakelijk!