**UUR VAN DE BUURT VAKANTIE RECEPT 4 augustus**

 **Bibliotheek Heerlerheide: 10.30 – 12.00 uur/ aanmelden verplicht !**

 **frisse aardbeien kwarktaart**

**Ingredienten**

80 gr boter

175 gr kokosbiscuit (of mariakoekjes)

500 gr aardbeien

500 gr kwark

Sap van 1 citroen

12 blaadjes gelatine

250 gr slagroom

150 gr witte basterdsuiker

**Materialen**

Springvorm 24 cm

Bakpapier

**Bereiding**

Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier. Laat de gelatine weken in koud water. Kruimel de koekjes fijn met de hand of doe ze in een keukenmachine. Smelt de boter en schep deze door de koekjes. Verdeel de koekkruimels over de bodem van de springvorm en druk aan met de bolle kant van een lepel. Zet de springvorm zolang in de koelkast.

Maak de aardbeien schoon en houd er een aantal apart voor de garnering. Doe de rest van de aardbeien in een keukenmachine en blend helemaal fijn, dit kan ook met de staafmixer. Verwarm het citroensap in een pannetje en voeg de gelatine toe en roer totdat deze in opgelost en laat daarna wat afkoelen.

Schep de kwark in een grote kom en roer de gepureerde aardbeien en de basterdsuiker er door. Giet ook het citoen-gelatine mengsel er bij en roer door. Klop de slagroom stijf en schep deze ook door de aardbeien-kwark. Giet het mengsel over de koekjes bodem en laat minimaal 3 uur goed stijf worden in de koelkast (bij voorkeur een hele nacht). Garneer de kwarktaart met verse aardbeien.

Serveer de taart met een toefje slagroom en een aardbei en smullen maar!!

De taart is groot genoeg om 10-12 stukken te snijden.

Wil je de taart wat extra speciaal maken?

Snijd dan wat extra aardbeien in kleine blokjes en meng deze door het beslag van de taart heen.

Ook kun je aardbeiden halveren en deze tegen de rand van de springvorm aanzetten.