

**Het culinaire commentaar
Van Geen Grappen Met Gasten
presenteert:**

Hildegards Quarktorte

(Hildegard is Anne's moeder en erg goed in kwarktaart)

bodem:

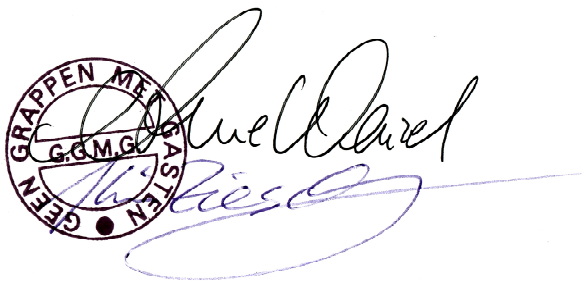
250 g bloem
125 g koude boter
50 g suiker
1 ei

- 1) ingrediënten mengen en min 1/2 uur koudzetten.
- 2) In een ingevette bakvorm als dunne bodem uitrollen
- 3) 10 – 12 min bij 175 – 200° in voorverwarmde oven
voorbakken.

vulling:

1 kg kwark (magere kwark in van die 4-kanten pakken)
4 eieren
120 g suiker
100 g krenten of rozijnen
10 – 12 gehakte amandelen
1 snufje zout
1 pakje vanillepudding (om te koken)
1/2 pakje bakpoeder

- 1) Eigeel en suiker schuimig kloppen.
- 2) Eiwit stijf kloppen.
- 3) Kwark en overige ingrediënten met het geklopte eigeel
mengen.
- 4) Eiwit voorzichtig door de eigeelmasa spatelen.
- 5) Massa op halfgare bodem geven en afbakken. (ca. 45
minuten bij 175 – 200°)



G.G.M.G.
Anne Wenzel & Kim Zieschang