

Luchtige kwark

Aantal personen: 10 maal 125 gram kwark

Receptuur en werkwijze

Hoeveelheid		Ingrediënten	Geur- Prikkeling -smaak
Luchtige kwark			
1000	G	Magere kwark	Basis
10	G	Citroen of limoensap	Smaak-zuur
1/2		Rasp van halve limoen	Geur
250	G	Slagroom	Smaak-vet
40	G	Poedersuiker	Smaak-zout

Stappen	Werkwijze
Luchtige kwark met slagroom	
4	Schep de kwark in een flinke kom
5	In een andere kom de slagroom met de suiker stijfkloppen
6	Spatel nu voorzichtig de slagroom, limoensap en de limoenrasp door de kwark
<i>Eet smakelijk!</i>	

Tips

Lekker met alle soorten fruit zoals perzik, bosbessen frambozen.

Kwark

Verschillen kwark en yoghurt

Heb jij je wel eens afgevraagd wat kwark nu precies is? Bij kwark denken mensen aan hele dikke yoghurt of hangop. Maar kwark is geen yoghurt. Kwark is melk die is aangezuurd met melkzuurbacteriën. Na fermentatie wordt de melk uitgelekt, of opgehangen, en wat overblijft is kwark. Om eenzelfde consistentie te bereiken voor supermarkt bereidingen, wordt er ook wel melkpoeder aan kwark toegevoegd. Dit geeft een dikke, stevige kwark. Huisgemaakte kwark kan dunner of lobbiger zijn. Maar uiteindelijk is het wel kwark.

Wat is kwark dan wel?

Kwark en yoghurt lijken dus misschien veel op elkaar, maar het zijn twee heel verschillende producten. Kwark is een voorloper van kaas, een verse kaas. De Franse benaming van kwark laat dit duidelijk zien. Zij verwijzen naar kwark als 'fromage frais'. In klassieke kwark wordt namelijk naast melkzuurbacteriën ook stremsel toegevoegd. Dit cruciale ingrediënt zorgt dus voor het grote verschil tussen kwark en yoghurt.

Echte kwark, en hiermee bedoelen we kwark die bereid is uit alleen koemelk met 'kaas' bacteriën, is eigenlijk niet meer te krijgen. Het vergemakkelijken van het productieproces om sneller en goedkoper kwark te produceren heeft ervoor gezorgd dat kwark tegenwoordig gemaakt wordt met yoghurtbacteriën. 'Volle' kwark uit de supermarkt wordt ook veelal niet meer gemaakt van volle koemelk, maar van magere koemelk en verder aangedikt met room. Op die manier wordt het vetgehalte verhoogd zodat het volgens de Warenwet 'kwark' mag heten.