



Banaan-chocolade kwarktaart met speculoos

10 - 12 taartpunten



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de bananen kwarktaart:

Springvorm Ø24 cm

Mixer met garden

Beslagkom

1 pak Dr. Oetker Pakket voor

Kwarktaart Naturel

250 ml slagroom

70 g boter

400 ml water kamertemperatuur

500 g kwark vol naturel of kwark

halfvol banaan

50 g pure chocolade

Voor vulling en decoratie:

ongeveer 400 g Speculoos pasta

5 bananen (in plakjes)

100 g pure chocolade

- 1 Smelt voor de bodem de boter in een pannetje. Hak ondertussen maximaal 50 gram pure chocolade grof. Neem het pannetje van het vuur en roer de chocolade door de gesmolten boter zodat dit met elkaar samenvloeit. Roer nu de mix voor kruimelbodem erdoor.
- 2 Leg het bakpapier op de bodem van de springvorm. Klem de rand hierop vast. Bedek de springvorm met de kruimelchocomengsel en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.
- 3 Snijd de bananen in plakjes. Bedek deze chocobodem met 2 lagen plakjes banaan.
- 4 Strijk de Speculoos over de laag bananen. Je kunt het beste de inhoud van de pot in het midden uitstorten en vanuit daar in 1 richting naar de rand toe uitspreiden. Niet heen en weer smeren omdat je dan de bananen verplaatst.
- 5 Bereid het bananen-kwarkmengsel zoals op de verpakking staat, maar gebruik volle kwark.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:

info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 6 Schenk de vorm vol met het bananenkward mengsel en laat de taart tenminste 2½ uur opstijven in de koelkast.
- 7 Smelt de rest van de pure chocolade au-bain-marie. Laat dit voldoende afkoelen, het moet nog vloeibaar blijven maar wel dradig/stroperig zijn.
- 8 Neem de opgesteven kwarktaart uit de koeling. Verdeel de bovenzijde met een theelepel van de gesmolten, voldoende afgekoelde chocolade over de kwarktaart.

