



# Chocolicious Banana Kwarktaart (Paas recept)

1 taart    Eenvoudig  up to 30 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de kwarktaart:

1 pak Dr. Oetker Kwarktaart  
Banaan Chocolade Special  
Edition  
60 g boter  
400 ml water  
250 ml slagroom  
500 g kwark  
1 banaan  
1 tl cacao  
1 el geraspte kokos  
chocolade paaseitjes kleintjes in  
3 kleuren en 1 grote  
50 g chocoladevlokken

### Extra nodig:

citroensap  
zeef

- 1 Maak de kruimelbodem en kwarktaart volgens de aanwijzingen op de verpakking. Als de kwarktaart is opgestijfd kun je gaan versieren.
- 2 Voor de decoratie gebruik ik een zeef om voorzichtig 1 theelepel cacao-poeder over de taart te strooien. Ik sprenkel er ook nog ongeveer 1 eetlepel geraspte kokos over heen. Deze twee stappen alleen al geven een mooi effect!
- 3 Snijd de banaan in plakjes en besprenkel de banaan met een beetje citroensap om verkleuren te voorkomen.
- 4 Zet in het midden van de taart het grote chocolade paasei. Decoreer de taart verder met de kleine chocolade eitjes en plakjes banaan zoals aangegeven op de foto. Als laatst voeg ik vlokken toe aan de rand van de kwarktaart. Klaar! Hoe simpel wil je het hebben?

### Tips van de Consumentenservice

- Dit paasrecept is gemaakt door de bloggers van [www.2wmn.nl](http://www.2wmn.nl).



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-[www.oetker.nl](http://www.oetker.nl) E-Mail:  
[info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl) Tel. 0800 - 0220770 (gratis)