



Hartvormige kwarktaartjes

ongeveer 6 - 8 stuks



Eenvoudig

up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met gardes
siliconen bakvorm (ongeveer 6 - 8 hartjes in een vorm)
penseel (dun)

voor de aardbeien kwarktaartjes:

1 pak Dr. Oetker Kwarktaart
Aardbeismaak
500 g magere kwark
250 ml slagroom
60 g boter of margarine
400 ml water

voor de Mon Chou stracciatella taartjes:

1 pak Dr. Oetker Pakket voor Stracciatella MonChou Taart
200 g MonChou
250 ml slagroom
75 g boter of margarine
100 ml water

Aardbeien kwartaartjes:

Maak de kruimelbodemmix aan met boter zoals aangegeven op de verpakking. Vul de hartvormpjes in de bakvorm met een laagje kruimelbodem en zet het even in de koelkast. Maak het taartmengsel met de taartmix uit de verpakking Kwartaart Aardbei volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel het taartmengsel over twee bakjes. De ene helft behoudt de originele kleur (roze). Voeg aan de andere helft in het tweede bakje enkele druppels rode kleurstof toe. Vul de hartvormpjes in de bakvorm op met de kleuren kwarkmengsel. Maak roze en rode hartjes. Laat de kwartaartjes opstijven in de koelkast. (ca. 2,5 uur)

Opstijftijd: ongeveer 150 Minuten

Mon Chou Stracciatella taartjes:

Maak de kruimelbodemmix van de Mon Chou Stracciatella taart volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vul de hartvormpjes in de bakvorm met een laagje kruimelbodem en zet deze even in de koelkast. Maak het taartmengsel met de taartmix uit de verpakking Mon Chou Stracciatella taart volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vul de hartvormpjes in de bakvorm op met taartmengsel. Laat de Mon Chou Stracciatella taartjes opstijven in de koelkast (ca. 2,5 uur).

Opstijftijd: ongeveer 150 Minuten





Tekst op de kwarkhartjes:

Schilder, als alle hartjes klaar zijn, met een dun penseeltje en een beetje kleurstof woorden op de kwarktaartjes (zoals love, kiss enz...).

