



Ijsbeer kwarktaartjes

6 - 8 stuks



Eenvoudig

● ● ● up to 180 Min.



Ingrediënten:

Voor de kwarktaartjes:

1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g boter of margarine
500 g magere kwark
250 ml slagroom
300 ml water op kamertemperatuur

Voor de ijsbeertjes:

100 g witte chocolade geraspt
1 verpakking Dr. Oetker Rolfondant wit
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel
1 pakje Dr. Oetker Suikeroogjes

Extra nodig:

6 - 8 taartringen of springvormpjes van ca. Ø 7 cm
steelpan
beslagkom
mixer met gardes
bakpapier
cocktailprikkers
Dr. Oetker Bakspray of wat olie

- 1 Voorbereiden:**
Spray of olie de springvormpjes in en bedek de randen met bakpapier.
- 2 Kwarktaartjes maken:**
Smelt de boter in een steelpan en meng dit met het zakje kruimelbodemmix. Bedenk de springvormpjes gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vormpjes circa 10 minuten in de koelkast.
- 3** Doe het water, de kwark en de slagroom in een hoge kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in **1 minuut** tot een glad mengsel.
- 4** Voeg de taartmix toe aan het mengsel en klop het met de mixer op de laagste stand in **1 minuut** tot een glad mengsel. Klop het daarna op de hoogste stand in **2,5 minuut** tot een luchtige massa.
- 5** Schenk het taartmengsel over de bodem van de springvormpjes. Laat de taartjes hierna 2,5 uur opstijven in de koelkast

Opstijftijd: 150 Minuten



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



6 Ijsbeer decoraties maken:

Rol het fondant uit tot een lap. Druk met een stekertje kleine rondjes uit het fondant voor de oortjes en iets grotere rondjes voor de neusjes. Spuit met de decoratiestift een klein driehoekje op de neus.

7 Bestrooi de kwarktaartjes volledig met de geraspte witte chocolade zodat de bovenkant compleet bedekt is. Druk de oortjes met behulp van cocktailprikkers in de taartjes en leg het neusje erop.

8 Plaats ten slotte de suikeroogjes op de taartjes en de ijsbeer kwarktaartjes zijn **ready to serve!**

