



Kwarktaart Sinaasappel

10 - 12 taartpunten

Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Benodigheden:

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes

Voor de kwarktaart sinaasappel:

1 pak Dr. Oetker Kwarktaart
Sinaasappel
500 g magere kwark
450 ml slagroom
60 g margarine
400 ml water
Dr. Oetker Nederland Mix

1 Taartbodem bereiden (5 minuten):

Bekleed de springvorm met het bakpapier. Smelt de boter (60 g) of margarine in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix uit het Dr. Oetker Kwarktaart Sinaasappel (1 pak) door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

2 Kwarktaart bereiden (5 minuten):

Doe het water (300 ml), de magere kwark (500 g) en slagroom (250 ml) in een kom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Voeg de taartmix toe en meng het mengsel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Klop het daarna de hoogste stand in 2 ½ minuut tot een luchtige massa. Verdeel het taartmengsel over de kruimelbodem. Plaats de springvorm in de koelkast en laat de taart ten minste 2 ½ uur opstijven.

3 Oranje kwarktaart versieren:

Klop met een mixer met garden de slagroom (200 ml) samen met de kristalsuiker (8 g) stijf. Schep vervolgens in een spuitzak met kartelmond. Spuit een kroon van slagroom op de taart. Decoreer de slagroom met Dr. Oetker Nederland Mix (1 strooibusje).



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



Tips van de Consumentenservice

- Snijd na het opstijven van de kwarktaart de rand los met een mes. Hierna kun je de springvorm eenvoudig verwijderen.
- Gebruik voor het beste resultaat water op kamertemperatuur (10-20 graden) en kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

