



Lammetjes paas kwarktaart met meringue

10 - 12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Voor de kwarktaart:

1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Citroensmaak
250 ml slagroom (ongeklopt)
500 ml magere kwark
60 g boter
400 ml water op kamertemperatuur (10-20°C)
250 g ananas uit blik

Voor de meringue lammetjes decoratie:

2 eiwitten
140 g suiker
1 el maizena
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel
2 marshmallows

Extra nodig:

mixer met gardes
springvorm Ø 24 cm
bakplaat met bakpapier bekleed
spuitzak met spuitmondje
beslagkom (vetvrij)
4 cocktailprikkers

- 1 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 120 °C
Heteluchtoven 110 °C
Baktijd: 60 Minuten

- 2 Meringue maken:

Zorg dat de kom vetvrij is, dit kun je doen door de kom schoon te maken met citroensap. Klop met de mixer op de hoogste stand in 4 minuten de eiwitten en de helft van de suiker door elkaar. Meng daarna de andere helft van de suiker met de maizena toe en klop het nog ongeveer een halve minuut. Als je mooie pieken kunt maken en de kom op de kop kunt houden is de meringue stijf genoeg.

- 3 Doe het meringue mengsel in een spuitzak en spuit kleine toetjes op een bakplaat met bakpapier. Zet de bakplaat 60 minuten net onder het midden in de oven. Laat daarna de schuimpjes nog 2 uur met gesloten deur in de oven afkoelen.



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



4 Maak ondertussen de Kwarktaart:

Leg het velletje bakpapier uit de verpakking op de bodem van de springvorm en klik de rand er op. Smelt de boter in een pannetje. Schep de kruimelbodem mix er door. Verdeel het mengsel over de bodem en druk aan met een lepel. Zet de bodem 10 min in de koelkast.

5 Klop de taartmix met 400 ml water in een kom en mix 1 minuut op de laagste stand. Voeg de kwark en de ongeklote slagroom toe en mix 2 minuten op hoge snelheid.

6 Snijd de ananas in stukjes en dep droog met een keukenpapiertje. Leg 1 stukje ananas apart voor de neus en schep de rest door 2/3 van het taartmengsel en giet over de bodem. Verdeel daarna de andere 1/3 deel van het mengsel er bovenop zodat je een egale bovenzijde hebt. Zet de taart ongeveer 2,5 uur in de koelkast.

Opstijftijd: 180 Minuten

7 Decoreren van de lammetjes kwarktaart:

De Citroen-ananas kwarktaart en de meringue schuimpjes zijn ongeveer tegelijk klaar. Snijd met een mes voorzichtig langs de rand van de springvorm en verwijder de rand van de kwarktaart.

8 Leg op de buitenste rand van de kwarktaart een ring van meringueschuimpjes. Maak daaronder nog een halve ring van schuimpjes en daaronder nog een paar. Leg het stukje ananas in het midden als zijn neusje.

9 Maak vlak voor het serveren met de decoreerstiften de ogen en mond. Prik 2 prikkers iets uit elkaar in de marshmallow voor zijn oren. Trek met de decoreerstiften een rondje er op. Steek de prikkers in de zijkant van de taart en druk ze goed aan. En klaar is je vrolijke lammetjes taart!

Tips van de Consumentenservice

- Met de meringue mix maak je genoeg schuimpjes voor 2 taarten, maar je kunt de resterende schuimpjes natuurlijk ook gewoon opeten of er een lekker toetje van maken.
- Bewaar de taart in de koelkast.
- Je kunt de kwarktaart ook vullen met ander fruit. Gebruik je liever verse ananas, kiwi of papaya, kook het even kort. Anders stijft de kwarktaart niet op.
- Dit recept is gemaakt door de blog Leukerecepten.
<https://www.leukerecepten.nl/>

