



# Mandarijnkwardtaart met speculaasbodem

12 - 16 taartpunten

Eenvoudig

up to 30 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de kwarktaart:

1 pak Dr. Oetker Kwardtaart Naturel  
60 g boter of margarine  
2 tl speculaaskruiden  
500 g magere kwark  
250 ml slagroom  
300 ml mandarijnensap (op kamertemperatuur)

### Voor decoratie:

1 blikje mandarijnen  
1 g ontbijtkoek  
Strooidecoratie Sint  
125 ml slagroom (opgeklopt, bijv. spuitbus)  
fondant in verschillende kleuren

### Extra nodig:

springvorm Ø 24 cm  
steelpan  
beslagkom  
mixer met gardes  
4 - 6 satéprikkers

## 1 Voorbereiden:

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

## 2 Speculaasbodem bereiden:

Smelt 60 gram boter of margarine in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix en de speculaaskruiden door de gesmolten boter.

## 3 Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

## 4 Kwardtaart bereiden:

Doe de mandarijnensap (300 ml op kamertemperatuur) en de kwarktaart mix in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.

## 5 Voeg de kwark en de ongeklopte slagroom toe en klop het kwarktaartmengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.





- 6 Schenk het kwarktaartmengsel over de bodem. Laat de kwarktaart ten minste 2 ½ uur opstijven in de koelkast.

**Opstijftijd: 150 Minuten**

- 7 **Decoreren:**  
Maak van fondant een aantal cadeautjes. Prik deze op een satépikker.
- 8 Snijd de ontbijtkoek in repen. 'Lijm' de steentjes aan elkaar met de slagroom zodat er een schoorsteen ontstaat. Zet het schoorsteentje op een kartonnetje. (evt. met huishoudfolie omwikkeld.)
- 9 Plaats het schoorsteentje op de taart. Spuit slagroom op de taart. Steek de cadeautjes in de taart. Versier als laatste de taart met de mandarijnenpartjes en wat snoepgoed.

