



# Paashaas kwarktaartjes

6 stuks



Eenvoudig

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de kwarktaartjes:

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

### Voor paasdecoratie:

200 g aardbeien (vers)  
250 ml slagroom of een kant-en-klare  
slagroomsput  
1 el suiker  
1 doosje Dr. Oetker Decoratiestiften  
Choco & Karamel

### Extra nodig:

6 springvormen Ø 10 cm (bijv. van  
Wilton)  
beslagkom  
mixer met gardes  
8 cocktailprikkers

## 1 Voorbereiden (5 minuten):

Bekleed de springvormpjes met het bakpapier.

## 2 Kwarktaartjes maken:

Smelt de **roomboter (60 g)** in een steelpan en meng dit met het zakje  
kruimelbodemmix van de **Dr. Oetker Kwarktaart Aardbei (1 pak)**.

## 3 Bedek de bodem van 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.

## 4 Doe het **water (400 ml)**, op kamertemperatuur, de **magere kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)**, direct uit de koelkast 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 **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.

## 6 Schenk het taartmengsel over de bodem van de springvormpjes. Laat de taartjes hierna 2,5 uur opstijven in de koelkast.



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



7 Paashaasjes versieren:

Ontkroon de **aardbeien (200 g)** en snijd ze door de helft. Rijg ze aan een sateprikker.

8 Klop 250 ml slagroom stijf met één eetlepel suiker of gebruik een kant & klare slagroom(spuut) om op de taartjes te spuiten.

9 Steek 2 aardbeien bovenop aan de zijkant van de toef in het taartje.

10 Teken met Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel 2 oogjes en het mondje van het konijn.

