



Paaskwarktaart met paashaas

10 - 12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de kwarktaart:

1 pak Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart Naturel
500 g magere kwark
250 ml slagroom
60 g boter
2 el Dr. Oetker Citroenrasp

Voor het versieren van de paaskwarktaart:

2 verpakkingen Dr. Oetker Rolfondant wit
Dr. Oetker Kleurstoffen (geel, blauw en rood)
hagelslag (puur)

Extra nodig:

mixer met garden
springvorm Ø 24 cm

1 Voor de kwarktaart:

Maak de kwarktaart zoals aangegeven op de verpakking en roer tot slot twee eetlepels citroenrasp door het kwarkmengsel. Voeg enkele druppels gele kleurstof aan toe en meng het goed door tot een egale gele kleur ontstaat. Zet je paaskwarktaart minimaal twee en een half uur in de koelkast om op te stijven.

2 Voor de paashaas van fondant:

Rol een stuk wit fondant tot een bolletje van ongeveer 4-5 cm. Duw deze daarna aan de onderkant plat, dit is het achterwerk van je paashaas (precies zoals van een konijntje). Rol nu een klein bolletje wit fondant en gebruik deze voor de staart. Om een beetje een wollig effect te krijgen duw je er met een stervormig gereedschap of een mesje kleine inkepingen in.



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



- 3 Voor de pootjes rol je twee gelijke witte bolletjes. Daarna duw je deze om en om een beetje platter en aan de bovenkant wat naar elkaar toe. Als laatste maak je met een mesje twee lijntjes bovenop die de tenen voorstellen. Kleur nu met wat rode kleurstof een beetje witte fondant roze. Rol hiervan vier kleine bolletjes en duw twee van deze op de hiel van het pootje plat. Verdeel de andere twee bolletjes in totaal in 6 kleinere roze bolletjes en duw deze plat op de tenen.

- 4 Voor de wortels kneed je wat gele en rode kleurstof door een flinke bol witte fondant. Zo krijg je een oranje fondant die je tot 11 gelijke bolletjes rolt. Neem een bolletje in je handpalm en duw de onderkant van je palm wat meer tegen elkaar aan en de bovenkant laat je open. Nu rol je het bolletje en wordt het vanzelf een kegeltje. Steek met een puntig voorwerp bovenin de wortel een gaatje en zet wat streepjes met een mesje op de wortel om hem nog echter te laten lijken. Herhaal dit voor ieder worteltje tot je 11 wortels hebt.

- 5 Kleur nu met geel en een beetje blauwe kleurstof een kleinere bol witte fondant in de kleur groen. Verdeel opnieuw in 11 kleinere bolletjes. Duw elk groen bolletje plat en knijp aan de onderkant bij elkaar tot een waaiertje. Nu snijd je met een mesje in het waaiertje 3 inkepingen en knijp met je vingers de 4 sliertjes een beetje uit elkaar en in model. Dit is het groene bosje steeltjes wat bovenop ieder worteltje zit. Duw deze in het gaatje van de wortel en ze zijn klaar.

- 6 Als de kwarktaart goed is opgesteven kun je het paashaasje opbouwen in het midden van de taart. Steek een paar wortels in de kwarktaart. Strooi daarna met de chocoladekorrels een bedje van 'aarde' om het haasje en de wortels heen. Als laatste leg je de resterende losse wortels op de paastaart naast het paashaasje.

Tips van de Consumentenservice

- Versier de Paaskwartaart vlak voor het serveren. De kwarktaart is namelijk vrij vochtig en anders wordt het konijn slap.

