



Regenboogkwarktaart

ongeveer 12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 15 Min.



Ingrediënten:

Ingrediënten:

- 1 Springvorm Ø24 cm
- 1 Steelpannetje
- 1 Lepel
- 1 Mixer met gardes
- 2
- 1 handje luchtige chocolade bolletjes (3 el gekleurde chocolade stukjes)
- 1 pak Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart Naturel
- ongeveer 1 pak Dr. Oetker Kleurstoffen
- 60 g boter
- 400 ml water
- 500 g kwark
- 250 ml slagroom

1 Taartbodem bereiden:

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Smelt 60 gram boter in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter.

- 2 Voeg kleine gekleurde chocolaatjes toe aan het mengsel. Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

3 Taart bereiden:

Doe de 400 ml water (op kamertemperatuur 10-20 graden), de kwark en de slagroom in een kom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast. 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 op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa. Zet tot het taartmengsel gekleurd is de springvorm in de koelkast.





- 4 Verdeel het taartmengsel over 6 verschillende schaaltes. Kleur een schaalte, paars, blauw, groen (1 deel blauw en 5 delen geel), geel, oranje (1 deel rood en 1 deel geel) en roze.
Schenk in het midden op de bodem van de springvorm een laagje roze kwarktaartmix. De bodem hoeft niet helemaal bedekt te zijn. Schenk in het midden van de roze laag een laagje oranje kwarktaartmix hierna de gele, groene, blauwe en paarse kwarktaartmix. Schenk het in het midden van de vorige kleur.

- 5 Laat de taart minimaal 2 uur opstijven in de koelkast. Decoreer de taart vlak voor het serveren met de unicornmix.

