



Snoepjestaart

10 - 12 taartpunten

Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Benodigheden voor de snoepjestaart:

Bakpapier
Springvorm Ø24 cm

Voor de snoepkaart:

1 pak Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart Naturel
60 g margarine
400 ml water
250 ml slagroom
500 g magere kwark
Snoepgoed : rode zure latten
Snoepgoed (ongeveer 250 g van jouw favorieten)
Dr. Oetker Zachte Parels Zilver

1 De bodem:

Bekleed de springvorm met het bijgeleverde bakpapier. Smelt 60 gram boter in een steelpannetje. Haal de pan van het vuur en meng de kruimelbodemmix erdoor. Verdeel dit over de springvormbodem en druk het aan. Zet de springvorm ongeveer tien minuten in de koelkast.

2 Kwarktaart maken:

Bereid de kwarktaart volgens de aanwijzingen op de verpakking.

3 Schenk het kwarktaart mengsel op de kwarktaart bodem en strijk het glad.

4 Zet de kwarktaart in de koelkast en laat de kwarktaart drie uur opstijven.

5 Verwijder de vorm. Maak met de rode zure latten een soort lint om de snoepkaart. Zie foto.

6 Versier de snoepkaart met jouw favoriete snoepjes en zilveren parels voor een extra feestelijk tintje. Klaar is jouw snoepkaart!

