Banaan chocolade-kwarktaart met bitterkoekjes

Ingrediënten

60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 tl. (theelepels) Cacaopoeder
1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
200 g (gram) Bitterkoekjes
300 ml Water
500 g (gram) Kwark (bananen)
250 ml Verse slagroom (onbereid)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem en sluit de ring.

2. Kruimelbodem maken

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kruimelbodemmix** en de **cacao (1 el)** door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de kruimelbodem en druk dit stevig aan met de bolle kant van de lepel. Zet de springvorm ongeveer 10 minuten in de koelkast.

3. Kwarktaart maken

Houd 10 **bitterkoekjes** apart en snijd de rest in stukjes. Doe het **water (300 ml, op kamertemperatuur)** en de **taartmix** in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad kwarktaartmengsel. Voeg de **bananenkwark (500 g)** en ongeklopte **slagroom (250 ml)** toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa.

Spatel de bitterkoekjes door het kwarktaartmengsel.

Neem de vorm uit de koelkast en verdeel het banaan-bitterkoekjestaartmengsel over de vorm. Laat de taart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.