Chocolicious Banana Kwarktaart (Paasrecept)

Ingrediënten

60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
500 g (gram) Kwark (bananen)
250 ml Verse slagroom (onbereid)
300 ml Water
1 tl (theelepels) Cacaopoeder
1 tl. (theelepels) Kokosrasp
1 Banaan
50 g (gram) chocoladevlokken (melk)
Paaseitjes (klein, gevarieerd)
Paaseitjes Chocola (hol) ca. 5cm hoog
Citroensap

Keukenspullen

Zeefje

1. Bananenkwarktaart maken

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de sprinvorm.

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

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Doe **water (300 ml)** op kamertemperatuur, de **bananenkwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** 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 daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.

Schenk het taartmengsel over de bodem. Laat de paastaart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

2. Paastaart versieren

Voor de decoratie gebruik ik een zeef om voorzichtig wat **cacaopoeder (1 tl)** over de taart te strooien. Ik sprenkel er ook nog **geraspte kokos (1 el)** over heen. Deze twee stappen alleen al geven een mooi effect! Snijd de **banaan (1 stuk)** in plakjes en besprenkel de banaan met een beetje **citroensap** om verkleuren te voorkomen.

Zet in het midden van de taart het **grote chocoladepaasei**. Decoreer de taart verder met de **kleine chocolade-eitjes** en plakjes banaan zoals aangegeven op de foto. Als laatste voeg ik **chocoladevlokken** toe aan de rand van de kwarktaart. Klaar! Hoe simpel wil je het hebben?

1. Bananenkwarktaart maken

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de sprinvorm.

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

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Doe **water (300 ml)** op kamertemperatuur, de **bananenkwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** 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 daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.

Schenk het taartmengsel over de bodem. Laat de paastaart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

2. Paastaart versieren

Voor de decoratie gebruik ik een zeef om voorzichtig wat **cacaopoeder (1 tl)** over de taart te strooien. Ik sprenkel er ook nog **geraspte kokos (1 el)** over heen. Deze twee stappen alleen al geven een mooi effect! Snijd de **banaan (1 stuk)** in plakjes en besprenkel de banaan met een beetje **citroensap** om verkleuren te voorkomen.

Zet in het midden van de taart het **grote chocoladepaasei**. Decoreer de taart verder met de **kleine chocolade-eitjes** en plakjes banaan zoals aangegeven op de foto. Als laatste voeg ik **chocoladevlokken** toe aan de rand van de kwarktaart. Klaar! Hoe simpel wil je het hebben?