

## Ingrediënten

60 g Boter (ongezouten roomboter)  
1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel  
500 g Magere kwark  
300 ml Sinaasappelsap  
250 ml Verse slagroom (onbereid)  
Dr. Oetker Chocofantasie

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm  
Steelpan  
Mengkom  
Mixer met gardes

---

## 1. Voorbereiden

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

---

## 2. Taartbodem bereiden

Smelt de **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 Naturel )** door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van de lepel.

---

---

## 3. Taart bereiden

Doe de **sinaasappelsap (300 ml)** (op kamertemperatuur 10-20°C), de **kwark (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 het daarna op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Klop het daarna op de hoogste stand 2½ minuut tot een luchtige massa. Schenk het taartmengsel over de bodem.

Laat de taart ten minste 2 1/2 uur opstijven in de koelkast.

---

## 4. Versieren

Haal de taart vlak voor het serveren uit de koelkast. Maak van de chococrispies uit de **chocofantasie** een pompoengezicht op de taart. Maak het gezicht zo eng als je zelf wil! Teken met de chocoladesaus wat pompoenstrepen over de taart.