IJsbeer kwarktaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g (gram) Boter of margarine
300 ml Water (kamertemperatuur)
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Slagroom (ongezoet)
200 g (gram) Witte chocoladerasp
251 g (gram) Aardbeien
10 Stuk(s) Marshmallows
1 Stuk(s) Grote witte chocolade koek
2 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips
1 Stuk(s) Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel
150 g (gram) Dr. Oetker Rol Fondant wit

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
Rasp

1. Receptvideo IJsbeer kwarktaart



2. Taartbodem bereiden

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

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kruimelbodemmix** 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. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.



3. Kwarktaart bereiden

Doe het **water (300 ml op kamertemperatuur)** en de **kwarktaartmix** in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.

Voeg de **kwark (500 g)** en de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe en klop het kwarktaartmengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

Schenk het kwarktaartmengsel over de bodem. Laat de kwarktaart ten minste 2 ½ uur opstijven in de koelkast.



4. Ijsbeer kwarktaart versieren

Verwijder de kroontjes van de **aardbeien (250 g)**.

Besprenkel de volledige bovenkant van de taart met de **geraspte witte chocolade (200 g)**. Hou een beetje chocolade apart voor de oortjes.

Beleg ongeveer 1/4 van de bovenkant van de taart met de aardbeien. Leg bovenop **1 witte marshmallow**.

Bedek de onderste rand van de aardbeien met de rest van de **marshmallows (9 stuks)** om een kerstmuts te maken.

Rol 2 balletjes van de **witte fondant** en druk plat. Leg hierop de **chocolate chips (2 stuks)** als oogjes.

Rol 2 oortjes van de witte fondant, bestrooi met wat witte chocolade. Leg de witte chocolade koek op de taart en spuit met de **decoratiestift** een klein driehoekje als neus.

1. Receptvideo Ijsbeer kwarktaart



2. Taartbodem bereiden

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

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kruimelbodemmix** 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. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.



3. Kwarktaart bereiden

Doe het **water (300 ml op kamertemperatuur)** en de **kwarktaartmix** in een kom en klop dit met een mixer met garden op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.

Voeg de **kwark (500 g)** en de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe en klop het kwarktaartmengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

Schenk het kwarktaartmengsel over de bodem. Laat de kwarktaart ten minste 2 ½ uur opstijven in de koelkast.



4. Ijsbeer kwarktaart versieren

Verwijder de kroontjes van de **aardbeien (250 g)**.

Besprenkel de volledige bovenkant van de taart met de **geraspte witte chocolade (200 g)**. Hou een beetje chocolade apart voor de oortjes.

Beleg ongeveer 1/4 van de bovenkant van de taart met de aardbeien. Leg bovenop **1 witte marshmallow**.

Bedek de onderste rand van de aardbeien met de rest van de **marshmallows (9 stuks)** om een kerstmuts te maken.

Rol 2 balletjes van de **witte fondant** en druk plat. Leg hierop de **chocolate chips (2 stuks)** als oogjes.

Rol 2 oortjes van de witte fondant, bestrooi met wat witte chocolade. Leg de witte chocolade koek op de taart en spuit met de **decoratiestift** een klein driehoekje als neus.