

## Ingrediënten

120 g Meringue (schuimpjes)  
60 g Boter (ongezouten roomboter)  
1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Naturel  
500 g Kwark  
250 ml Verse slagroom (onbereid)  
300 ml Water  
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco

## Keukenspullen

Bakpapier  
Bakplaat  
Mengkom  
Mixer met gardes  
Pan  
Springvorm Ø24 cm

---

## 1. Voorbereiden

Bekleed de springvorm met het vel bakpapier.

Hak of breek de **meringues (120 g)** grof.

---

## 2. Kruimelbodem maken

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

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk stevig aan met de bolle kant van een eetlepel.

---

---

### 3. Kwarktaart maken

Doe het **water (300 ml)**, de **kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** in een kom en meng dit met een mixer op de laatste stand door elkaar.

Voeg de taartmix toe en mix op de laagste stand in 1 minuut glad. Klop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.

Giet het kwarkmengsel over de kruimelbodem.

Laat de kwarktaart tenminste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

---

### 4. Choco schotsen maken

Leg ondertussen een vel bakpapier op bijv. een bakplaat. Verwarm het duo **glazuur (1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco)** goed ondergedompeld minimaal 10 minuten in een kom met heet (gekookt) water.

Haal het zakje vervolgens uit het water en kneed goed door. Knip de bovenkant eraf en verdeel voorzichtig over het bakpapier. Laat de plak glazuur afkoelen en breek de plak in schotsen.

Versier de zijkant van de kwarktaart met de chocoladeschotsen en garneer de bovenkant vlak voor het serveren met de resterende gebroken meringues.

#### Gemarmerd effect

Liever een gemarmerd effect? Smelt wat witte chocolade au bain marie en meng dit met een satéprikker voorzichtig door het choco glazuur.