Kwarktaart met kerstfiguurtjes

Ingrediënten

60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
250 ml Verse slagroom (onbereid)
500 g (gram) Volle kwark
300 ml Water
150 ml Slagroom (ongezoet)
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen (groen)
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Kerstdecoratie
1 Stuk(s) Citroen (biologisch)
1 Reep Witte chocolade

Keukenspullen

Bakpapier
Mixer met gardes
Papier
Rasp
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Bekleed de springvorm met het vel bakpapier.

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

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

2. Kwarktaart bereiden

Doe het **water (300 ml)**, de **volle 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.

3. Kerst op de Taart maken

Klop de **slagroom (150 ml)** stijf of gebruik kant-en-klare slagroom.

Spatel blauwe en gele kleurstof van de **Dr. Oetker Kleurstoffen (1 pak)** door de slagroom zodat er een groene kleur ontstaat. Schep in een spuitzak met brede spuitmond en spuit 3 bomen op de bovenkant van de kwarktaart.

Decoreer de bomen met rode parels en witte sneeuwvlokjes uit de **Dr. Oetker Kerstdecoratie (1 strooibusje)**.

Rasp de **witte chocolade (1 reep)** boven de taart. En rasp daarna wat citroenschil van de biologische **citroen (1 stuks)** boven de kwarktaart.

Decoreer de taart met de 'Kerst op de taart' figurenset die je hieronder kunt downloaden.

Sjabloon met kerstfiguurtjes

Download het sjabloon met kerstfiguurtjes hier:
Kerstfiguurtjes