Kwarktaart sinaasappel bites

Ingrediënten

1 Pak Kwarktaart Sinaasappel (Dr. Oetker)
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
300 ml Water (kamertemperatuur)
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Slagroom (ongezoet)

Keukenspullen

Vierkante bakvorm (24 x 24)
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan

1. Voorbereiden

Bekleed de vierkante bakvorm met bakpapier. Doe het zo dat het papier later een lift is om de taart uit de vorm te halen. Eventueel gebruik je een eigen vel bakpapier in plaats van die ronde uit het **pak Dr. Oetker Kwarktaart Sinaasappel**.

2. Maak choco-kruimelbodem

Smelt **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje **kruimelbodemmix** voor de gesmolten boter. Bedek de bodem van de vorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

3. Sinaasappel-kwarktaart mengen

Doe het **water (300 ml)**, de **magere kwark (500 g)** en **slagroom (250 ml)** in een kom en meng dit met een mixer met garden op de laagste stand door elkaar. 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 de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa. Schenk het taartmengsel over de bodem. Laat de taart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast. Haal de taart uit de vorm door de taart voorzichtig aan het bakpapier op te tillen. Schuif er direct een plank of plat bord onder. Snijd met een scherp mes in vierkante blokjes.