Kwarktaart sinaasappel met witte chocoladedecoratie

Ingrediënten

1 pak(ken) Kwarktaart Sinaasappel (Dr. Oetker)
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
300 ml Water (kamertemperatuur)
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
50 g (gram) Witte chocolade
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Nederland Mix

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Decoratielint

1. Voorbereiden

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

2. Maak een chocokruimelbodem

Smelt de **boter (60 g)** of margarine 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 springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.

3. Beslag sinaasappelkwarktaart maken

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

Voeg de **taartmix (1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Sinaasappel)** 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 ½ minuut tot een luchtige massa.

Verdeel het taartmengsel over de kruimelbodem in de springvorm en laat ten minste 2 ½ uur opstijven in de koelkast.

> Kamertemperatuur
> Gebruik voor het beste resultaat water op kamertemperatuur (10-20 graden) en kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

4. Chocoladedecoratie maken

Hak de **witte chocolade (50 g)** met een mes in kleine stukjes. Verwarm de chocolade au bain marie.

Neem een stuk bakpapier. Verdeel de chocolade over het bakpapier. Strijk het uit ter grootte van een half A4 papier.

Strooi een handje **decoratiestrooisel (1 strooibusje Dr. Oetker Nederland Mix)** direct over de gesmolten witte chocolade. Leg de chocolade kort in de koelkast. Snijd met een mes (of breek) lange, enigszins recht schotsen van de chocolade.

5. Sinaasappel-kwarktaart decoreren

Verwijder de rand van de springvorm van de kwarktaart sinaasappel.

Druk de chocolade schotsen tegen de zijkant van de taart.

Maak het geheel af door er een mooie strik om de taart te doen.