Lammetjestaart

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
300 ml Water (kamertemperatuur)
500 g (gram) Magere kwark
250 g (gram) Verse slagroom (onbereid)
12 Stuk(s) Paaseitjes (klein, gevarieerd)
200 g (gram) Marshmallows
1 pak(ken) Rolfondant wit
1 Strooibusje(s) Glittersuiker (roze)
Poedersuiker
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Bakpapier
Deegroller
Eetlepel

1. Voorbereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier uit **Dr. Oetker Kwarktaart Naturel (1 pak)** 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 met gesmolten massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de springvorm ca. 10 minuten in de koelkast, zodat de bodem wat harder wordt.

2. Kwarktaart maken

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

Voeg de **magere kwark (500 g)** en de ongeklopte **slagroom (250 g)** toe. Klop dit mengsel op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa.

Schenk het taartmengsel over de bodem en druk de **paaseitjes (12 stuks)** in het taartmengsel. Laat de taart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

> ### Kwark en slagroom
> Gebruik voor het beste resultaat de magere kwark en de slagroom direct vanuit de koelkast.

3. Kwarktaart versieren

Maak een rand van twee rijen dik met **marshmallows (200 g**, bijv Little Becky of Rocky Mountain Marshmallows) op de taart. Beleg iets meer dan 1/3e van de taart aan de bovenkant ook met marshmallows.

Rol het **Dr. Oetker rolfondant wit (1 pak)** met een deegroller uit tussen twee velletjes bakpapier. Snijd met een mesje twee oren en een neusje uit.

Bestrijk de oren en de neus met een mengsel van water en **poedersuiker**. Hiermee maak je een soort eetbare lijm. Bestrooi met wat **roze glittersuiker (1 strooibusje)**.

Vouw de oren in model zodat er echte oorschelpen ontstaan en laat uitharden in de koelkast. Leg de oren zodra deze zijn uitgehard op de taart en leg het neusje erbij.

Teken met de **Dr Oetker decoratiestiften Choco & Karamel** twee ogen en een mond en serveer de taart.

> ### Grote marshmallows
> Als je wat minder geduld hebt, kun je ook grotere marshmallows gebruiken dan op het plaatje. Dan wordt je taart nog steeds mooi!