Mini kwarktaartjes sinaasappel

Ingrediënten

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

Keukenspullen

15 Stuk(s) Bakring rond zonder bodem Ø8 cm
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Bakpapier
Eetlepel

1. Voorbereiden

Leg bakpapier op een vlakke ondergrond. Deze ondergrond moet later ook in de koelkast kunnen. Leg de ringen op het bakpapier. Bekleed de randen met huishoudfolie of bakpapier.

> **Zelf ringen maken**
> Je kunt de ronde ringen ook zelf maken van een stuk plastic buis of fles.

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 uit de **Dr. Oetker Kwarktaart Sinaasappel (1 pak)** voor de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de ringen 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 **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 2½ minuut tot een luchtige massa.

Verdeel het taartmengsel over de kruimelbodempjes in de ronde vormen. Plaats de vlakke ondergrond met de mini-taartjes ten minste 2½ uur in de koelkast zodat de taartjes kunnen opstijven.

> 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'tje.

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

5. Sinaasappelkwarktaartjes versieren

Haal de mini-kwarktaartjes uit de vormpjes.

Doe de **slagroom (200 ml)** en de **vanillesuiker (2 zakjes)** in een kom. Klop de slagroom met de mixer op. Doe de slagroom in een spuitzak of verdeel de slagroom met twee lepels over de taartjes.

Decoreer de taartjes met een toefje slagroom. Steek er een chocolade-schotsje in. Strooi er eventueel nog een handje Nederland Mix overheen voor een extra Hollands feest.