Oreo® kwarktaart

Ingrediënten

1 Rol(len) Oreo® original
90 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
500 g (gram) Volle kwark
500 ml Verse slagroom (onbereid)
300 ml Water
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
1 Beker(s) Oreo® original mini

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met deeghaken
Spuitzak
Stervormig spuitmondje
Keukenmachine
Spatel
Lepel

1. Oreo® koekjesbodem maken

Maal de **Oreo® original koekjes (1 rol)** fijn.

Smelt de **boter (90 g)** in een pannetje. Neem van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix uit de **Dr. Oetker Kwarktaart Naturel (1 pak)** en de 2/3 van de gemalen Oreo door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met het Oreo® koekjesmengsel en druk het stevig aan met de bolle kant van een lepel. Laat de Oreo® bodem opstijven in de koelkast.

2. Kwarktaart maken

Doe het **water (300 ml)**, de **volle 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 met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad.

Klop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.

Schenk het taartmengsel over de bodem. Laat de Oreo® kwarktaart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

3. Oreo® kwarktaart decoreren

Leg het **Dr. Oetker Chocoglazuur (1 zakje)** tien minuten in heet water. Kneed het daarna goed door. Knip het zakje open.

Dip een lepel in de zachte chocoglazuur en trek rustieke lijnen over de bovenkant van de Oreo® kwarktaart.

Klop de **slagroom (250 ml)** stijf met de mixer en voeg de overige gemalen Oreo-koekjes toe.

Spatel de Oreo koekkruimels voorzichtig door de slagroom. Doe de room in een spuitzak en spuit kleine toefjes op de Oreo kwarktaart. Steek in elk toefje een **Oreo® original mini (1 beker)**.

> Tip!
> Heb je nog taart over en kun je deze niet uitdelen? Bewaar de kwarktaart dan in de vriezer (haal wel de koekjes eraf). Deze blijft tot 3 maanden goed.

1. Oreo® koekjesbodem maken

Maal de **Oreo® original koekjes (1 rol)** fijn.

Smelt de **boter (90 g)** in een pannetje. Neem van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix uit de **Dr. Oetker Kwarktaart Naturel (1 pak)** en de 2/3 van de gemalen Oreo door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met het Oreo® koekjesmengsel en druk het stevig aan met de bolle kant van een lepel. Laat de Oreo® bodem opstijven in de koelkast.

2. Kwarktaart maken

Doe het **water (300 ml)**, de **volle 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 met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad.

Klop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.

Schenk het taartmengsel over de bodem. Laat de Oreo® kwarktaart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

3. Oreo® kwarktaart decoreren

Leg het **Dr. Oetker Chocoglazuur (1 zakje)** tien minuten in heet water. Kneed het daarna goed door. Knip het zakje open.

Dip een lepel in de zachte chocoglazuur en trek rustieke lijnen over de bovenkant van de Oreo® kwarktaart.

Klop de **slagroom (250 ml)** stijf met de mixer en voeg de overige gemalen Oreo-koekjes toe.

Spatel de Oreo koekkruimels voorzichtig door de slagroom. Doe de room in een spuitzak en spuit kleine toefjes op de Oreo kwarktaart. Steek in elk toefje een **Oreo® original mini (1 beker)**.

> Tip!
> Heb je nog taart over en kun je deze niet uitdelen? Bewaar de kwarktaart dan in de vriezer (haal wel de koekjes eraf). Deze blijft tot 3 maanden goed.