Paaskwarktaart met paashaas

Ingrediënten

60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Kwarktaart Citroensmaak (Dr. Oetker)
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
300 ml Water
2 pak(ken) Dr. Oetker Rolfondant Wit
Dr. Oetker Kleurstoffen
Hagelslag (puur)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Deegroller
Springvorm Ø24 cm
Steelpan

1. Kruimelbodem maken

Leg het bijgesloten velletje bakpapier op de springvormboden. Plaats de rand hierop en sluit de vorm.

Smelt de **boter (60 g)** in een steelpan.

Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kruimelbodemmix (1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Citroen)** door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de springvorm even in de koelkast.

2. Paaskwarktaart maken

Doe het **water (300 ml, op kamertemperatuur**), 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 toe en meng het mengsel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Klop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige kwarktaart vulling.

Haal de springvorm uit de koelkast en schenk het kwarktaart mengsel over de bodem. Laat de kwarktaart minimaal 2,5 uur opstijven in de koelkast.

3. Paashaas maken

Rol een stuk wit **fondant (2 pakken Dr. Oetker Rolfondant wit**) tot een bolletje van ongeveer 4-5 cm. Duw deze daarna aan de onderkant plat, dit is het achterwerk van je paashaas (precies zoals van een konijntje).

Rol nu een klein bolletje wit fondant en gebruik deze voor de staart. Om een beetje een wollig effect te krijgen duw je er met een mesje kleine inkepingen in.

Voor de pootjes rol je twee gelijke witte bolletjes. Daarna duw je deze om en om een beetje platter en aan de bovenkant wat naar elkaar toe. Als laatste maak je met een mesje twee lijntjes bovenop die de tenen voorstellen.

Kleur nu met wat **rode kleurstof (Dr. Oetker Kleurstoffen)** een beetje witte fondant roze. Rol hiervan vier kleine bolletjes en duw twee van deze op de hiel van het pootje plat. Verdeel de andere twee bolletjes in totaal in 6 kleinere roze bolletjes en duw deze plat op de tenen.

Voor de wortels kneed je wat gele en rode kleurstof door een flinke bol witte fondant. Zo krijg je een oranje fondant die je tot 11 gelijke bolletjes rolt.

Neem een bolletje in je handpalm en duw de onderkant van je palm wat meer tegen elkaar aan en de bovenkant laat je open. Nu rol je het bolletje en wordt het vanzelf een kegeltje. Steek met een puntig voorwerp bovenin de wortel een gaatje en zet wat streepjes met een mesje op de wortel om hem nog echter te laten lijken. Herhaal dit voor ieder worteltje tot je 11 wortels hebt.

Kleur nu met geel en een beetje blauwe kleurstof een kleinere bol witte fondant in de kleur groen. Verdeel opnieuw in 11 kleinere bolletjes. Duw elk groen bolletje plat en knijp aan de onderkant bij elkaar tot een waaiertje. Nu snijd je met een mesje in het waaiertje 3 inkepingen en knijp met je vingers de 4 sliertjes een beetje uit elkaar en in model. Dit is het groene bosje steeltjes wat bovenop ieder worteltje zit. Duw deze in het gaatje van de wortel en ze zijn klaar.

Als de kwarktaart goed is opgesteven kun je het paashaasje opbouwen in het midden van de taart. Steek een paar wortels in de kwarktaart. Strooi daarna met de **hagelslag** een bedje van 'aarde' om het haasje en de wortels heen. Als laatste leg je de resterende losse wortels op de paastaart naast het paashaasje.