Regenboog kwarktaart in een glaasje

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
300 ml Water (kamertemperatuur)
500 g (gram) Magere kwark
500 ml Verse slagroom (onbereid)
Dr. Oetker Kleurstoffen
Sprinkles (naar keuze)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

Keukenspullen

Steelpan
Lepel
Mengkom
Mixer met gardes
6 Stuk(s) Kommetje
8 Stuk(s) Glaasje
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)

1. Kruimelbodem maken

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 bodempjes van de glaasjes gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan . Laat 10 minuten opstijven in de koelkast.

> Laat de boter niet donker kleuren. Je kunt ook een magnetron gebruiken voor het smelten.

2. Maak je kwarktaartmengsel

Doe het **water (300 ml)**, de **magere kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** in een kom en meng dit met een mixer met gardes op de laagste stand door elkaar. Gebruik voor het beste resultaat water op kamertemperatuur (10-20 graden) en kwark en slagroom direct uit de koelkast.

Voeg het zakje **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 minuten tot een luchtige massa.

3. Kleur je regenboog-kwarktaart

Verdeel de kwarktaartmix over 6 kommen. Breng de kwarktaartmix in de 6 kommen op kleur door **kleurstof** toe te voegen. (rood, oranje, geel, groen, blauw en paars) Roer goed door en voeg meer kleurstof toe als de juiste kleur nog niet bereikt is.

Vul de glaasjes per kleur. Begin met paars vervolgd door blauw, groen, geel, oranje en rood.

Laat de glaasjes ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

> Kleuren mengen
> Op het doosje staan de juiste verhoudingen om alle kleuren te maken.

4. Kwarktaartjes versieren

Klop de **slagroom (250 ml)** stijf met de **Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak (2 zakjes)**. Doe de slagroom in een spuitzak. Spuit op ieder glaasje een toef slagroom. Versier de slagroom met de **sprinkles**.