Regenboog kwarktaart bites

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
300 ml Water (kamertemperatuur)
500 g (gram) Volle kwark
450 ml Verse slagroom (onbereid)
Kleurstoffen (blauw, groen, geel, oranje, roze)
2 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Unicorn Strooisel

Keukenspullen

Bakvorm (verstelbaar, 25 cm x 46 cm)
Bakpapier
Acetaatfolie
Steelpan
Lepel
Mengkom
Mixer met gardes
5 Stuk(s) Schaaltje(s)
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
Mes (scherp)

1. Voorbereiden

Bekleed de springvorm met het vel bakpapier. Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem van het vuur en roer de kruimelbodemmix van de **Dr. Oetker Kwarktaart Naturel (1 pak)** erdoor. Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk stevig aan met de bolle kant van een eetlepel.

> Acetaatfolie
> Door het acetaatfolie krijgt de taart een mooie strakke zijkant.

2. Kwarktaart bereiden

Doe het **water (300 ml)**, **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 mix op de laagste stand in 1 minuut glad. Klop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa. Verdeel het mengsel in 5 gelijke delen. Meng elk deel met een andere **kleurstof (1 pak)**. Kleur de inhoud van een schaaltje blauw. En de andere schaaltjes groen, geel, oranje en roze. Haal de bakvorm uit de koelkast en verdeel het blauwe kwarktaart mengsel over de bodem en zet de bakvorm ongeveer 10 minuten terug in de koeling. Verdeel na 10 minuten het groene mengsel over de blauwe laag en strijk het voorzichtig uit met een lepel. Zet het weer 10 minuten in de koelkast. Ga zo verder met het gele, oranje en het roze taartmengsel. Tussen de oranje en de roze laag is 5 minuten wachten genoeg. Laat na de roze laag de regenboog kwarktaart minimaal 2 uur in koelkast opstijven.

3. Snijden en decoreren

Verwijder de rand van de springvorm of lift de taart voorzichtig uit het brownievorm.

Verdeel de taart in mooie gelijke blokjes met een scherp mes. Maak het mes tussendoor steeds schoon met bijv. wat keukenpapier.

Klopt de **slagroom (200 ml)** met de **suiker (2 el)** stijf. Doe de slagroom in een spuitzak. Decoreer de bites met een toefje slagroom.

Decoreer de slagroom net voor het serveren met het **Bakken.nl Unicorn Strooisel (1 strooibusje)**.