Unicorn regenboogkwarktaart

Ingrediënten

60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
300 ml Water
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen
1 flesje(s) Unicorn Mix (Dr. Oetker)

Keukenspullen

Steelpan
Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
5 Stuk(s) Kom
Lepel

1. Voorbereiden

Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

2. Bodem maken

Smelt **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix van de **Dr. Oetker Kwarktaart Naturel (1 pak)** 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 in de koelkast.

3. Regenboogkwarktaart maken

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 garden op de laagste stand door elkaar

> Gebruik voor het beste resultaat water op kamertemperatuur (10-20 graden) en kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

Voeg de kwarktttaartmix 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 massa.

Verdeel het kwarktaartmengsel over 5 verschillende schaaltjes. Meng deze met de **Dr. Oetker Kleurstoffen (1 pakje)** en kleur de inhoud van een schaaltje, blauw, groen (1 deel blauw en 5 delen geel), geel, oranje (1 deel rood en 1 deel geel) en roze.

> Eerlijk verdelen
> Weeg van tevoren je mengkom. Weeg na het bereiden van taartmix je mengkom met het taartmengsel. Haal van het totaalgewicht het gewicht van de kom. Deel het overgebleven gewicht door 5 en verdeel dit over de schaaltjes. Zo krijg je een mooie gelijkmatige regenboogkwarktaart.

Haal de springvorm uit de koelkast en verdeel het blauwe kwarktaart mengsel over de bodem en zet de springvorm ongeveer 10 minuten in de koelkast.

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 unicorn regenboogkwarktaart minimaal 2 uur in koelkast opstijven.

4. Unicorntaart versieren

Versier de regenboogkwarktaart vlak voor het serveren met **Dr. Oetker Unicorn Mix (1 flesje)** en klaar is jouw unicorn regenboogtaart!