

Ingrediënten

200 g Koekkrumels (naar keuze)
60 g Boter (ongezouten roomboter)
400 ml Water (kamertemperatuur)
500 g Volle kwark
450 ml Verse slagroom (onbereid)
200 g Bakken.nl Kwarktaartmix
Kleurstoffen (blauw, groen, geel, oranje, roze)
2 el (eetlepels) 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
Spuitzak (met gekarteld spuitmondje)
Mes (scherp)

1. Voorbereiden

Leg bakpapier op de bodem van de vorm. Vet de zijkanten van de vorm in met boter of een bakspray. Plak hier het acetaatfolie tegenaan.

Verkruimel **koekjes naar keuze (200 g)** met behulp van een hakmolen of bijvoorbeeld in een kom met een vork.

Acetaatfolie

Door het acetaatfolie krijgt de taart een mooie strakke zijkant.

2. Maak een koekjesbodem

Smelt **boter (60 g)** in een pannetje.

Neem het pannetje van het vuur en roer de verkruimelde koekjes door de gesmolten boter.

Bedek de bodem van de vorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Plaats de vorm in de koeling.

3. Kwarktaart mix en kleur

Doe het **water (400 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 **Bakken.nl Kwarktaartmix (200 g)** 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 2½ minuut tot een luchtige massa.

Verdeel de taartmix in 5 gelijke delen. Meng de taartmix met **Bakken.nl Kleurstoffen (1 pak)**. Kleur de inhoud van een schaalpje blauw. En de andere schaalpjes 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.

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

4. 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)**.