Banaan-chocolade kwarktaart met speculoos

Ingrediënten

60 g Boter (ongezouten roomboter)
1 el (eetlepels) Cacaopoeder
1 pak(ken) Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
5 Stuk(s) Banaan
400 g Speculoospasta
250 ml Verse slagroom (onbereid)
300 ml Water (kamertemperatuur)
450 g Kwark
1 Reep Chocolade

Keukenspullen

Grote springvorm Ø 28-30 cm
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes

1. Bodem maken

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

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

Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kruimelbodemmix** uit het pakket **Dr. Oetker Kwartaart Naturel (1 pak)** en de **cacao (1 el)** 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.

> In plaats van cacao kun je ook 10 gram extra boter smelten en met de pan van het vuur ca. 50 gram fijngehakte pure chocolade met de gesmolten boter vermengen. Voeg hierna de koekkruimels toe.

2. Bananen en speculoos

Snijd de **bananen (5 stuks)** in plakjes. Bedek de chocobodem met 2 lagen plakjes banaan.

Strijk de **speculoos (400 g)** over de laag bananen. Je kunt het beste de inhoud van de pot in het midden uitstorten en het vanuit daar in één richting naar de rand toe uitspreiden. Smeer het niet heen en weer, want dan verschuiven de plakjes banaan.

3. Kwarktaart maken

Doe het op kamertemperatuur gebrachte **water (300 ml)**, de **kwark (450 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 mix het geheel 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 kwarktaartvulling.

Smelt de **chocolade (1 reep)** au bain-marie en laat de gesmolten chocolade iets afkoelen.

Schenk de helft van het taartmengsel over de bodem en giet dan de gesmolten chocolade over het taartmengsel. Schenk vervolgens de andere helft van het taartmengsel over de chocolade heen.

Laat de banaan-chocoladekwarktaart ten minsten 2,5 uur opstijven in de koelkast.

> Gebruik voor het beste resultaat de kwark en de slagroom direct uit de koeling.

4. Decoreren

Versier de bovenkant van de taart met plakjes banaan. Zorg dat elk plakje banaan elkaar een beetje overlapt zodat het een geheel wordt.

> De makkelijke variant
> Vind je chocolade smelten lastig, kies dan voor een zakje Glazuur Choco van Dr. Oetker. Of nog makkelijker: versier de taart met pure hagelslag of pure vlokken.

> Laat de chocolade voldoende afkoelen: het moet nog wel vloeibaar blijven en draderig of stroperig zijn.

1. Bodem maken

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

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

Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het **zakje kruimelbodemmix** uit het pakket **Dr. Oetker Kwartaart Naturel (1 pak)** en de **cacao (1 el)** 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.

> In plaats van cacao kun je ook 10 gram extra boter smelten en met de pan van het vuur ca. 50 gram fijngehakte pure chocolade met de gesmolten boter vermengen. Voeg hierna de koekkruimels toe.

2. Bananen en speculoos

Snijd de **bananen (5 stuks)** in plakjes. Bedek de chocobodem met 2 lagen plakjes banaan.

Strijk de **speculoos (400 g)** over de laag bananen. Je kunt het beste de inhoud van de pot in het midden uitstorten en het vanuit daar in één richting naar de rand toe uitspreiden. Smeer het niet heen en weer, want dan verschuiven de plakjes banaan.

3. Kwarktaart maken

Doe het op kamertemperatuur gebrachte **water (300 ml)**, de **kwark (450 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 mix het geheel 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 kwarktaartvulling.

Smelt de **chocolade (1 reep)** au bain-marie en laat de gesmolten chocolade iets afkoelen.

Schenk de helft van het taartmengsel over de bodem en giet dan de gesmolten chocolade over het taartmengsel. Schenk vervolgens de andere helft van het taartmengsel over de chocolade heen.

Laat de banaan-chocoladekwarktaart ten minsten 2,5 uur opstijven in de koelkast.

> Gebruik voor het beste resultaat de kwark en de slagroom direct uit de koeling.

4. Decoreren

Versier de bovenkant van de taart met plakjes banaan. Zorg dat elk plakje banaan elkaar een beetje overlapt zodat het een geheel wordt.

De makkelijke variant

Vind je chocolade smelten lastig, kies dan voor een zakje Glazuur Choco van Dr. Oetker. Of nog makkelijker: versier de taart met pure hagelslag of pure vlokken.

Laat de chocolade voldoende afkoelen: het moet nog wel vloeibaar blijven en draderig of stroperig zijn.