Feestelijke oranje kwarktaartjes

Leuke traktatie met Koningsdag

Ingrediënten

1 Pak Kwarktaart Sinaasappel (Dr. Oetker)
60 g Boter (ongezouten roomboter)
300 ml Sinaasappelsap
500 g Magere kwark
400 ml Verse slagroom (onbereid)
Dr. Oetker Nederland Mix

Keukenspullen

Bakframe rechthoek
Acetaatfolie
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes
Bakpapier
Spuitzak met spuitmondje (of slagroombus)

1. Taartbodem maken

Leg bakpapier over de bodem van een snijplank of bakplaat. (Deze moet in de koelkast passen.) Plaats het bakframe op de ondergrond. Schuif het frame uit tot 25 centimeter. Bekleed de zijkant van het bakframe met acetaatfolie.

Smelt de **boter (60 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje **kruimelbodemmix (1 zakje, Dr. Oetker Kwarktaart Sinaasappel)** door de gesmolten boter.

Bedek de bodem binnen het bakframe gelijkmatig met het koekmengsel en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm ca. 10 minuten in de koelkast.

2. Kwarktaart-sinaasappelmengsel maken

Doe het **sinaasappelsap (300 ml, op kamertemperatuur)** en de **taartmix (1 pak, Dr. Oetker Kwarktaart Sinaasappel)** in een kom en klop dit met een mixer met gardes op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.

Voeg de **kwark (500 g)** en de **ongeklopte slagroom (250 ml)** toe en klop het mengsel met de mixer op de hoogste stand ten minste 2 minuten tot een luchtige massa. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

Schenk het oranje kwarktaartmengsel over de bodem. Laat de taart ten minste 2 ½ uur opstijven in de koelkast.

3. Oranje kwarktaartjes versieren

Snijdt met een lang mes de oranje kwarktaart in blokjes van ongeveer 6 x 6 centimeter. Versier de bites met de Nederlandse strooisels en de slagroom. Let op! Versier de kwarktaartjes pas net voor het serveren.