Kip kwarktaart met kokos

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g (gram) Boter of margarine
500 g (gram) Magere kwark
250 ml Slagroom (ongezoet)
300 ml Water
6 el (eetlepels) Kokosschaafsel
2 Stuk(s) Zwarte snoepjes
Fondant (Rood + Oranje)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes

1. Taartbodem bereiden

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 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.

2. Kwarktaart bereiden

Doe het **water (300 ml,** op kamertemperatuur 10-20°C), de **kwark (500 g)** en de **slagroom (250 ml)** in een kom en meng dit met een mixer met gardes op de laagste stand door elkaar. Gebruik voor het beste resultaat de kwark en slagroom direct vanuit de koelkast.

Voeg de **taartmix** 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.

Schenk de kwarkvulling over de taartbodem. Laat de taart ten minste 2½ uur opstijven in de koelkast.

3. Chick maken

Boetseer van **rood fondant** een kam en lellen en van **oranje fondant** de snavel en pootjes.

Bestrooi de taart met het **kokosschaafsel (6 el)** en leg de fondant deeltjes en de oogjes op de taart.