Roze unicorn kwarktaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
60 g (gram) Boter of margarine
500 g (gram) Magere kwark
375 ml Slagroom (ongezoet)
300 ml Water
Roze kleurstof
Rood fruit (bijv. aardbeien, rode bessen, framboos)
Dr. Oetker Decoratiebloemetjes
Zwart fondant of choco decoratiestiften

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
3 Stuk(s) Mengkom
Schaar
Lijm
Spuitzak met spuitmondje (of slagroombus)
Wit papier
Roze glitterpapier

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.

Verdeel het taartmengsel in drie gelijke delen. Breng de aparte delen op kleur met de kleurstof.

Schenk de donkerste kleur over de taartbodem. Zet de taart 10 minuten in de koelkast en giet daarna de wat lichtere laag op de bodem. Herhaal deze stap nogmaals met de lichtste kleur.

Laat de taart ten minste 2½ uur opstijven in de koelkast.

3. Unicorn kwarktaart decoreren

Snij na het opstijven van de taart de taart los van de rand. Hierna kun je de springvorm eenvoudig verwijderen.

Maak van glitter- en wit papier een hoorn en oortjes en steek deze in de taart.

Klop de **slagroom (125 ml)** op of neem een slagroombus. Spuit de slagroom op de taart en verdeel hier wat **rood fruit** over.

Maak van fondant oogjes en leg deze op de taart of spuit met een decoratiestift de oogjes op de taart.

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.

Verdeel het taartmengsel in drie gelijke delen. Breng de aparte delen op kleur met de kleurstof.

Schenk de donkerste kleur over de taartbodem. Zet de taart 10 minuten in de koelkast en giet daarna de wat lichtere laag op de bodem. Herhaal deze stap nogmaals met de lichtste kleur.

Laat de taart ten minste 2½ uur opstijven in de koelkast.

3. Unicorn kwarktaart decoreren

Snij na het opstijven van de taart de taart los van de rand. Hierna kun je de springvorm eenvoudig verwijderen.

Maak van glitter- en wit papier een hoorn en oortjes en steek deze in de taart.

Klop de **slagroom (125 ml)** op of neem een slagroombus. Spuit de slagroom op de taart en verdeel hier wat **rood fruit** over.

Maak van fondant oogjes en leg deze op de taart of spuit met een decoratiestift de oogjes op de taart.