Voetbal kwarktaart met pistache en oranje M&M's

Ingrediënten

300 g (gram) Bakken.nl Kwarktaartmix
750 g (gram) Magere kwark
375 ml Slagroom (ongezoet)
600 ml Water
Rode en blauwe kleurstof
200 g (gram) Koekjes (bijv. Digestive tarwebiscuits)
80 g (gram) Boter of margarine
6 el (eetlepels) Oranje M&M's
65 g (gram) Pistachenoten (gepeld)
Groene kleurstof (optioneel)

Keukenspullen

Bakframe rechthoek
Wilton Taartdecoratie Voetbal set
Mixer met gardes
Mengkom
Keukenmachine (om koekjes en nootjes te verkruimelen)

1. Bodem bereiden

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 een afmeting van 20x30 centimeter. Bekleed de zijkant van het bakframe met acetaatfolie.

Verkruimel de **koekjes (200 g)** Smelt de **boter (80 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de koekkruimels door de gesmolten boter. Voeg als laatste de **oranje M&M's** toe.

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 bereiden

Doe het **water op kamertemperatuur (600 ml)** en de **taartmix (300 g)** 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 (750 g)** en de **ongeklopte slagroom (375 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.

Verdeel de mix in gelijke delen over 3 kommen. Breng een kom met de kwarktaartmix op kleur met de rode kleurstof en een kom met de blauwe kleurstof. Neem de taartvorm uit de koelkast en giet het blauwe deel in de taartvorm. Verdeel de mix gelijkmatig over de bodem. Zet de taart 10 minuten terug in de koelkast.

Neem de taartvorm uit de koelkast en giet het witte deel voorzichtig in de taartvorm. Verdeel de mix gelijkmatig over de bodem. Zet de taart 10 minuten terug in de koelkast.

Verdeel als laatste de rode mix over de bodem en verdeel deze gelijkmatig.

Laat de taart ten minste 2 ½ uur opstijven in de koelkast.

3. Kwarktaart decoreren

Hak de **pistachenootjes (65 g)** fijn. Om een mooie groene kleur te krijgen kun je ervoor kiezen een beetje groene kleurstof door de pistachenoten te mengen.

Neem de taart uit de koelkast en verwijder de rand van de taart. Verdeel de pistachenootjes over de bovenkant van de taart en plaats de spelers, scheidsrechter en de doeltjes op de taart. Aaaaanvallen....