



Maak heel eenvoudig een lekkere, frisse kwarктаart of een romige MonChoutaart met Dr. Oetker. Kvarктаart en MonChoutaart zijn de ideale taarten waar je geen oven voor nodig hebt. In een handomdraai maak je zelf de lekkerste taarten. Ideaal als je iets te vieren hebt, als dessert of zomaar als verwennerij tussendoor. Zo maakt Dr. Oetker van ieder moment een feestje.

Tadaa!



oetker.nl



Gemakkelijk de coolste taart!

5 heerlijke taartrecepten



Hartjeskwarktaart

met chocoglazuur en aardbeien



Bereidingstijd: 20 min.



Porties: 10-12 taartpunten

Ingrediënten:

- 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak
- 500 g magere kwark
- 250 ml slagroom
- 60 g boter of margarine
- 400 ml water
- 1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco
- 1 doosje aardbeien (200 gram)

Bakgerei:

- Springvorm Ø 24 cm (of hartenvorm)
- Mixer met gardes



Bereiding:

1. Bekleed de springvorm met het bijgeleverde bakpapier.
2. Smelt de boter in een steelpan en meng dit met het zakje kruimelbodemmix van de Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak.
3. Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm circa 10 minuten in de koelkast.
4. Doe het water, de magere kwark en de slagroom in een kom en klop dit met een mixer met gardes op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.
5. Voeg de taartmix toe aan het mengsel en klop het met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.
6. Klop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.

Schenk het taartmengsel over de bodem.

7. Laat de taart hierna 2,5 uur opstijven in de koelkast.

Verstieren

8. Leg het Dr. Oetker Glazuur Choco (1 zakje) ca. 5 minuten in een schaalkje gekookt water.
9. Ontkroon de aardbeien (200 g) en snijd ze in plakjes van 0,5 cm.
10. Snijd een klein driehoekje uit op de plek waar het kroontje zat, zodat de plakjes de vorm krijgen van hartjes.
11. Leg de aardbeien hartjes op de kwarktaart.
12. Kneed het zakje met chocoglazuur goed door.
13. Knip een klein hoekje van het zakje. Drapeer de chocolade van linksboven naar rechtsonder in rechte lijnen over de kwarktaart.



Feestelijke moederdagtaart

 **Bereidingstijd:** 20 min.

 **Porties:** 10-12 taartpunten

Ingrediënten:

- 1 pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
- 200 g MonChou
- 250 ml slagroom
- 60 g boter
- 100 ml water (kamertemperatuur)
- 750 g aardbeien
- 300 ml slagroom
- 1 el suiker
- 1 flesje Dr. Oetker Suikerhartjes

Bakgerei:

- Steelpan
- Springvorm Ø 24 cm
- Beslagkom
- Mixer met gardes
- Uitsteekvormpje hartjes



Bereiding:

1. Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.
2. Smelt de boter in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter.
3. Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel.
4. Doe het water, de MonChou en de slagroom in een kom en meng dit met een mixer met gardes op de laagste stand door elkaar.
5. Voeg de taartmix toe en meng het mengsel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.
6. Klop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa. Schenk het taartmengsel over de bodem. Laat de taart ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

Verstieren

7. Snijd 500 gram aardbeien doormidden en druk met een klein hartjes stekertje vormpjes uit de aardbeien.
8. Pureer de overige aardbeien samen met de afsnijfels tot een puree. Klop de slagroom met suiker op en roer de aardbeienpuree erdoor.
9. Spuit toefjes op de MonChoutaart, verdeel de hartjes aardbeien erover en gaarneer met de suikerhartjes.



Oranjekwarktaart

met perzik en blauwe bes



Bereidingstijd: 30 min.



Porties: 10-12 taartpunten

Ingrediënten:

- 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
- 60 g boter
- 1 blikje halve perziken op siroop
- 500 g magere kwark
- 250 ml slagroom
- 400 ml water (op kamertemperatuur)
- 4 blaadjes Dr. Oetker Gelatine
- 1 el citroensap
- 1 bakje blauwe bessen
- 1 Spuitbus slagroom

Bakgerei:

- Springvorm Ø 24 cm
- Beslagkom
- Mixer met gardes
- Steelpan
- Kommetje/bakje



Bereiding:

1. Laat de halve perziken uitlekken in een zeef. Snijd vervolgens 3 à 4 stuks halve perziken in dunne plakjes en zet apart.
2. Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.
3. Smelt 60 gram boter in een pannetje.
4. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter.
5. Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de kruimelbodem en druk stevig aan met de bolle kant van een lepel. Leg op de koekbodem de plakjes perzik in een cirkel en zet het bakblik in de koelkast.
6. Doe 400 ml water, de kwark en de slagroom in een kom en meng dit met een mixer met gardes op de laagste stand door elkaar.
7. Voeg de taartmix toe en meng het kwarktaartbeslag 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 luchtig geheel.
8. Schenk de kwarkvulling op de taartbodem. Laat de taart minimaal 1½ uur opstijven in de koelkast.

Versieren

9. Leg 4 gelatineblaadjes één voor één in koud water en laat ongeveer 5 minuten weken.
10. Pureer 200 g van de halve perziken en meng met 1 eetlepel citroensap.
11. Neem de gelatineblaadjes uit het water, knijp ze uit en leg ze vervolgens in een pannetje met 5 eetlepels van de perzikpuree. Verwarm de gelatine al roerend tot de gelatine volledig is opgelost (niet koken).
12. Laat het gelatinemengsel afkoelen tot kamertemperatuur en giet de gelatine, voordat deze begint te stollen, bij de rest van de perzikpuree. Giet de perzikgelei op de kwarktaart. Plaats in de koelkast en laat minstens 2 uur opstijven.
13. Decoreer na het opstijven de taart met toefjes opgeklopte slagroom, de blauwe bessen en 1 of 2 halve perziken in partjes.



Banoffee MonChoutaart

 **Bereidingstijd:** 15 min.

 **Porties:** 10-12 taartpunten

Ingrediënten:

- 1 pak Dr. Oetker MonChoutaart met kandijkoekjesbodem
- 200 g MonChou
- 250 ml slagroom
- 60 g boter
- 100 ml water (kamertemperatuur)
- 3 - 4 el caramelpasta
- 2 bananen
- 200 ml slagroom
- 4 - 5 el chocoladevlokken
- 1 zakje Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

Bakgerei:

- Springvorm Ø 24 cm
- Beslagkom
- Mixer met gardes
- Steelpan



Bereiding:

1. Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Smelt 60 gram boter in een pannetje.
2. 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.
3. Doe 100 ml water (op kamertemperatuur 10-20°C), de MonChou en de slagroom in een kom en meng dit met een mixer met gardes op de laagste stand door elkaar. Gebruik voor het beste resultaat de slagroom direct vanuit de koelkast.
4. 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.

5. Schenk de MonChou vulling over de taartbodem. Laat de taart ten minste 2½ uur opstijven in de koelkast.

Verstieren

6. Laat de taart tijdens het decoreren nog even in de springvorm. Zet de pot met karamelsaus in een bakje met heet water om wat zachter te worden en verdeel de karamel vervolgens over de taart.
7. Snijd de bananen in plakjes en verdeel deze over de karamellaag.
8. Klop de slagroom op met 2 eetlepels vanillesuiker en verdeel de slagroom over de bananen.
9. Bestrooi als laatste de taart met de chocoladevlokken. Verwijder nu voorzichtig de springvorm.



Regenboog kwarktaart

 **Bereidingstijd:** 15 min.

 **Porties:** 10-12 taartpunten

Ingrediënten:

- 1 pakje Dr. Oetker Kleurstoffen
- 1 pak Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart Naturel
- 60 g boter
- 400 ml water
- 500 g kwark
- 250 ml Slagroom
- 3 el Gekleurde mini chocolaatjes

Bakgerei:

- Springvorm Ø24 cm
- Steelpannetje
- Lepel
- Mixer met gardes



Bereiding:

1. Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.
2. Smelt 60 gram boter in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter.
3. Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de massa en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet deze in de koelkast.
4. Doe de 400 ml water (op kamertemperatuur 10-20 graden), de kwark en de slagroom 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.
5. Voeg de taartmix toe en meng het mengsel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.
6. Klop het daarna op de hoogste stand in 2,5 minuut tot een luchtige massa.
7. Verdeel het taartmengsel over 6 verschillende schaalpjes. Kleur een schaalpje, paars, blauw, groen (1 deel blauw en 5 delen geel), geel, oranje (1 deel rood en 1 deel geel) en roze.
8. Schenk in het midden op de bodem van de springvorm een laagje roze kwarktaartmix. De bodem hoeft niet helemaal bedekt te zijn.
9. Schenk in het midden van de roze laag een laagje oranje kwarktaartmix hierna de gele, groene, blauwe en paarse kwarktaartmix. Schenk het in het midden van de vorige kleur.
10. Laat de taart minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.

