



Oranje kwarktaart

We gaan een oranje kwarktaart maken van mandarijnen, kwark en bastogne

We gaan een heerlijke oranje taart maken. Help je mee?

Duratie	: 60 minuten
Vorbereidingstijd	: n.v.t
Ontwikkelingsgebied	: Creatieve ontwikkeling, Motorische ontwikkeling
Doelgroep	: 6-8 jaar, 8-12 jaar
Soort activiteit	: Eten en drinken
Groepsgrootte	: Individueel, Groep tot 3 kinderen, Groep tot 10 kinderen



Let op

De kwarktaart moet ongeveer 4 uur in de koelkast, voordat je deze kan eten.

Benodigheden

voor één oranje kwarktaart

- 12 blaadjes gelatine
- 220 g bastognekoek
- 100 g ongezoeten roomboter + extra om de springvorm in te vetten
- 1 blik mandarijntjes op siroop
- 3 verse mandarijntjes
- 500 g volle Franse kwark
- 175 g witte basterdsuiker
- 250 ml verse slagroom
- Springvorm van 24 cm
- Spatel
- Staafmixer
- Fijne zeef
- Lepel
- Kom
- Water

Hoe maak je de oranje kwarktaart?

Week 10 gelatineblaadjes in een kom met koud water, ongeveer 10 minuten.

Pak vervolgens de roomboter en vet de springvorm in. Smelt de overgebleven roomboter in de magnetron of in een pannetje op het vuur. Maal de Bastognekoeken fijn door middel van een keukenmachine en roer dit door de gesmolten boter heen. Uiteindelijk ontstaat er een koekmengels en dit mengsel verdeel je over de bodem van de springvorm.

Giet de mandarijntjes uit het blik en vang het siroop op. Verwarm 5 eetlepels van de mandarijnensiroop in de magnetron. Voeg vervolgens de 10 gelatineblaadjes toe en blijft dit roeren tot de gelatine is opgelost.

Pak een kom en klop de slagroom stijf. Voeg de kwark, het suiker en de mandarijnensiroop/gelatine toe. Verdeel dit mengsel over de koekbodem in de springvorm. Laat daarna de taart opstijven in de koelkast voor een uur.

Week de overige 2 gelatineblaadjes in koud water. Pak de drie mandarijntjes, pers het sap uit en zeef dit sap. Verwarm dit vervolgens in de magnetron of in een pannetje op het vuur. Knijp de gelatine uit en laat dit oplossen in het sap. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur en schenk dit over de kwarktaart heen. Vervolgens moet de kwarktaart nog 3 uur in de koelkast opstijven.





Bron

- <https://www.keukenliefde.nl/kwarktaart-met-mandarijn/>

