

Ingrediënten

- 300 gram biscuitjes
- 190 gram boter
- 1 pak mini chocoladezoenen
- 100 gram pure chocolade
- 340 gram kwark
- 8 blaadjes gelatine
- 250 ml chocolademelk
- 170 ml slagroom
- 30 gram witte basterdsuiker



Decoratie

- 3-6 mini chocoladezoenen
- 150 ml slagroom (+ 1 el suiker)
- 1 el chocoladesaus

Recept

Bekleed de springvorm met bakpapier.

Maal de biscuitjes fijn. Smelt de boter. Doe de boter bij de biscuitjes en roer dit door. Verdeel het mengsel over de bodem van de springvorm en druk goed aan met de bolle kant van een lepel. Smelt de chocolade. Dip de mini chocoladezoenen in de chocolade en zet deze in de springvorm. Zet geen – ik herhaal geen – chocoladezoen in het midden van de taart. Dat snijdt namelijk niet zo handig, zoals je zien. Hou nog een stuk of 6 mini chocoladezoenen over. Zet in de koelkast om op te stijven.

Week de gelatineblaadjes in koud water voor ongeveer 5 – 10 minuten.

Doe de kwark in en kom en roer dit los. Voeg hier 200 ml chocolademelk aan toe. Doe de slagroom in een andere kom en mix dit met de suiker stijf.

Knijp de gelatineblaadjes uit. Neem een steelpan en zet deze op het vuur. Verhit hierin de overige chocolademelk en laat hier de gelatineblaadjes in oplossen.

Voeg dit delen toe aan de kwark en roer telkens goed door. Als de gelatine door de kwark zit, voeg dan de slagroom toe. Spatel dit goed door elkaar. Giet het chocolademelk–kwarktaart mengsel over de koekbodem en zet voor minimaal 3 uur in de koelkast.

Decoreren!

Klop de slagroom stijf met de suiker. Neem een spuitzak met spuitmondje en doe wat chocoladesaus aan de zijanten binnenin de spuitzak. Doe er daarna de stijfgeklopte slagroom in. Spuit 12 toeven op de taart. Snijd de mini chocoladezoenen door de helft en leg deze op de slagroomtoeven.

Daarna is je taart ready to eaat! Eet smakelijk!

Bron



Met Lianne

<http://www.de-zoetekauw.nl/2018/07/chocoladezoenen-kwarktaart-2/>

Info Martine Lycke

Springvorm 24 cm + bakpapier

Bodem

190 g boter smelten +
300 g petit beurre fijngemalen

100 g chocolade smelten
Minizoenen erin doppen

Op bodem leggen - NIET in midden van de taart,
snijd niet goed
In ijskast

8 blaadjes gelatine weken

Kom 1

340 g platte kaas
+ 200 ml chocolademelk

Kom 2

170 ml slagroom
+ 30 g suiker (Zusto gebruikt)
Opkloppen

Pannetje

50 ml chocolademelk opwarmen
+ de 8 gelatineblaadjes erin laten oplossen

Kom 1 + pannetje - goed roeren, daarna + kom 2
Op bodem van de taart gieten en minimum 3 uur
laten opstijven

Zoenen staken uit in het mengsel dus een
bijkomende decoratie:

Decoratie 1

200 g chocolaepoeder Callebaut
200 ml melk
Opkloppen

Decoratie 2

150 ml slagroom
1 el suiker
Opkloppen
In spuitzak chocoladesaus gieten aan de
zijanten
Daarna de slagroom erin
Op taart spuiten en afwerken met mini zoenen

Koffieboontjes voor erop

Fotos



