



# Bakken maar!

Rijntje is jarig, en bij een verjaardag hoort taart! Maak jij een heerlijke regenboogkwarktaart voor de verjaardag van Rijntje? Deze taart ziet er niet alleen heel leuk uit, maar smaakt ook nog eens te gek!

## Ingrediënten

### Voor het beslag

- Zandtaartdeeg
- 250 gram suiker
- 4 eieren
- 4 el maizena
- 1 zakje puddingpoeder
- 1 kg magere kwark
- 200 ml slagroom
- Eetbaar decoratiestrooisel
- Voedsel kleurstof (5 kleuren)

### Benodigheden

- Springvorm
- Bakpapier
- Bakspray
- Spuitzak met stervormig spuitmondje

## Bereiding Regenboogkwarktaart

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius boven-/onderwarmte (of 160 graden Celsius hetelucht). Bekleed de springvorm met bakpapier en bespuit de randen met bakspray
2. Voor de bodem: verdeel het zandtaartdeeg over de bodem van de vorm en duw het stevig aan.
3. Voor de room: doe suiker, eieren, een beetje zout, maizena en puddingpoeder in een kom, meng goed en schep er dan kwark door. Verdeel het mengsel in vijf gelijke delen in kommetjes en kleur elk deel met behulp van voedselkleurstof. Verdeel de verschillende kleuren room met een eetlepel over de deegbodem in de springvorm. Klop even met de vorm op het werkblad, zodat het mengsel gelijk verdeeld is, en bak de taart dan ongeveer 50 minuten op de middelste richel.
4. Laat de taart afkoelen, klop de slagroom stijf en vul hiermee een spuitzak met stervormig mondje. Spuit acht toefjes slagroom op de taart en versier hem verder naar wens met eetbaar decoratiestrooisel.



Bron:  
Bakpret met kinderen  
(Gabriele Guetzer).  
Verkrijgbaar bij Bruna,  
Brusselplein 129



Rijntje Club



Meer van dit? Kom bij de Rijntje Club en ontvang maandelijks Rijntje Post met leuke dingen om te doen thuis en in Leidsche Rijn Centrum!

[leidscherijncentrum.nl/rijntje](https://leidscherijncentrum.nl/rijntje)