

De koks van het vruchtenkwarktaartje schreven zelf hun verslag:

Vruchtenkwarktaartjes

Wat moet je hebben om te koken?

Je hebt twee blikjes ananasstukjes nodig.
Je hebt kiwi's, zorg dat je genoeg hebt.
Je hebt fruitkwark (perzik) een doosje nodig.
Je hebt twee spuitbussen slagroom nodig.
En je hebt drie pakjes cake nodig.
Dit heb je allemaal nodig.

Welke materialen heb je nodig?

lepels	dunschiller
zeef	bord
mes	vork
snijplank	dienblad
kommen	

Hoe moet je het maken?

Je moet de ananasstukjes in de zeef laten lopen en als alle sap eruit is dan doe je het in de kom, maar je moet er dertig over houden voor versieringen. De rest van de ananasstukjes nog een keer in midden snijden.

Je moet de kiwi voorzichtig schillen en als dat klaar is dan doe je het nog een keer en dat doe je dan bij alle kiwi's en als het klaar is moet je weer dertig plakjes overhouden dus je moet dertig plakjes snijden en de rest in kleine stukjes snijden en in de kom doen.

De ananasstukjes en de kiwistukjes mengen met de fruitkwark. Dat doe je er in bij de kom met dertig eetlepels slagroom en dan samen mengen en het moet goed gebeuren en de cake in dertig plakjes snijden en dik besmeren met het fruitmengsel en de kiwi op elke cake leggen. Een stukje er bovenop en een klein stukje ananas er ook op leggen.

Groetjes en smakelijk eten,
Demi, Kevin, Lisa en Quinten L uit groep 5/6

