



Boltaartje

ongeveer 8 - 10 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 60 Min.



Ingrediënten:

Voor de cake:

1 pak Dr. Oetker Wolken Citroen
200 ml slagroom
3 eieren

Voor de vulling:

250 ml slagroom
fruit (eventueel)
jam

Voor de botercrème:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Luchtige Botercrème
100 g roomboter (zacht)
125 ml melk (koud)

Voor decoratie:

Dr. Oetker Rolfondant roze (of
marsepein) voor de bloemetjes
Dr. Oetker Choco Rolfondant Wit
(of marsepein) voor de
bloemetjes
fondant (of marsepein)
Lichtblauw voor de bloemetjes
fondant (of marsepein)
Lichtgroen voor de bloemetjes
1 flesje Dr. Oetker Zachte Parels
Gekleurd of witte pareldecoratie
(foto)
500 g fondant of marsepein
(eventueel, voor het bekleden
van de taart)

Extra nodig:

mixer met garden
springvorm ø 24 cm
bakpapier
kom bolvormig van 15 tot 20 cm
plasticfolie
uitsteekvormpje s voor
bloemetjes

1 Cake bakken, kom klaarzetten:

Bak de Wolken cake volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat deze goed afkoelen. Neem een mooie bolvormige kom of (metalen) schaal met bovenaan een doorsnede van ongeveer 15 tot 20 cm. Leg een laagje vershoudfolie in de kom.



Elektrische oven: 160 °C
Heteluchtoven 140 °C
Inclusief Midden
Baktijd: ongeveer 50 - 55 Minuten

2 Plakken cake snijden:

Neem een scherp mes en snijd de helft van de cake vanaf het midden in plakken van ongeveer 1 cm dik. Afhankelijk van de grootte (doorsnede) van de bolvormige kom of schaal heb je een hele of een halve cake nodig.





3 Kom bekleden met cake:

Bekleed de gehele binnenkant van de kom met plakken cake.



4 Boltaart vullen met jam, slagroom en fruit:

Klop de slagroom op. Bestrijk de cake met een laagje jam. Vul de eerste laag cake met slagroom en leg er vers fruit in. (Let op! leg niet teveel fruit naast elkaar, fruit bevat veel vocht wat de cake dan te nat maakt.)



5 Boltaart cakelagen:

Bedek de slagroom weer met een laagje cake.



6 Boltaart vullen met slagroom:

Vul ook deze cakelaag met slagroom en fruit .





7 Half uur opstijven in de koelkast:

Leg de laatste laag cake er bovenop en zorg dat er geen openingen meer zijn. Dek eventueel af met een taartkarton en zet de kom ongeveer een half uur in de koelkast.



Opstijftijd: ongeveer 30 Minuten

8 Boltaart storten:

Haal de kom uit de koelkast en keer deze om. Stort de cake, als je geen taartkarton gebruikt hebt, op een bord of andere ondergrond. Verwijder de vershoudfolie.



9 Afsmeren met botercrème of slagroom:

Maak de botercrème zoals aangegeven op het zakje (en kleur dit eventueel met een paar druppels kleurstof). (Je kunt i.p.v. botercrème ook slagroom gebruiken) Smeer de gehele taart in met een laagje botercrème (of slagroom).



10 Boltaart decoreren:

Je kunt er voor kiezen eerst de taart te bekleden met marsepein of fondant en daarna de decoratie daarop te plakken of je kunt de bloemetjesdecoratie direct op de botercrème of slagroom plakken. Steek kleine bloemetjes uit verschillende kleuren marsepein of fondant. Plak parels in het midden van de bloemetjes. Bedek de boltaart met bloemetjes! Bewaar het boltaartje in de koelkast in verband met de vulling!





Tips van de Consumentenservice

- Heb je een kleiner taartje gemaakt en nog een halve cake over? Die kun je dan natuurlijk ook lekker opeten, maar je kunt 'm ook invriezen en bewaren voor een andere keer. Verpak 'm dan luchtdicht in een plasticzak en vries 'm in. De cake blijft dan ongeveer twee maanden goed.

