



Choco-vanille Paastaart

ongeveer 10 - 12 taartpunten



Voor ervaren bakkers

up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met garden
2 spuitzakken (groot)
springvorm (24 cm)

voor het choco beslag:

1 pak Dr. Oetker Wolken Choco-Kokos
200 ml slagroom
3 eieren

voor het witte beslag:

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

voor decoratie:

1 zakje Dr. Oetker Glazuur Wit
Dr. Oetker Kleurstoffen gele stift
ongeveer 8 - 10 chocolade
paaseitjes
suikerfiguurtjes witte en groene
suikerkorreltjes

- 1 Maak het beslag van Wolken Chocolate en Wolken Vanille of Citroen volgens de aanwijzingen op de verpakkingen. Doe de beslagen in twee grote spuitzakken zonder spuitmondjes.



- 2 Begin met het witte beslag. Knip een klein puntje aan de onderkant van de spuitzak af. Spuit een kleine 'pannenkoek' in het midden van een ingevette springvorm van 24Ø cm.





- 3 Smit daarbovenop een pannenkoek van het bruine beslag.



- 4 Ga zo stap voor stap verder tot je iets meer dan de helft van beide beslagen opgespoten hebt. Hoe meer lagen, hoe hoger de taart. (Maar, maak de ringen niet te smal en maak niet te veel ringen!) Bak de taart gaar in de oven en laat deze afkoelen op een rooster.



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

- 5 Verwarm het gebaksglazuur volgens de aanwijzingen op het zakje. Giet het glazuur over in een bakje en voeg er enkele druppels gele kleurstof aan toe. Roer dit goed door totdat je een egale gele kleur hebt.



- 6 Giet het gele glazuur langzaam over de hele bovenkant van de taart. Decoreer de taart met wat chocolade-eitjes en witte en groene suikerkorreltjes.

