



Dambord Cake

ongeveer 8 - 12 taartpunten



Voor ervaren bakkers

up to 100 Min.



1 Taartbodem bakken:

Verwarm de oven voor. Vet de bakvorm van 20 cm in. Maak het beslag van één verpakking en bak de taartbodem volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat de taartbodem na het bakken goed afkoelen. Maak de bakvorm schoon.

Elektrische oven: ongeveer 170 °C

Heteluchtoven ongeveer 170 °C

Baktijd: ongeveer 30 - 40 minuten

2 Choco taartbodem bakken:

Maak het beslag van de tweede verpakking Biscuitmix en voeg hier 2-3 eetlepels cacaopoeder aan toe. Vet de bakvorm opnieuw in en bak de choco taartbodem. Laat ook deze na het bakken goed afkoelen.

Ingrediënten:

Bakgerei:

springvorm 20 cm
mixer met garden
boter om in te vetten
grote ronde uitsteekvormen 2 tot 3 verspringende maten (verkrijgbaar in speciaalzaken)
taartzaag

voor de naturel taartbodem:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
5 eieren (op kamertemperatuur)
50 ml water

voor de choco taartbodem:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
5 eieren (op kamertemperatuur)
50 ml water
3 - 4 el cacao

voor de boter crème:

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





3 Taartringen maken:

Keer de taarten om en snijd de bollingen eraf met een taartzaag. Zorg dat beide taarten even hoog zijn. Snijd nu beide taarten in 2 gelijke lagen. Leg eerst alle vanille-lagen van elkaar af. Zoek 3 maten ringen uit die elk dezelfde afstand van elkaar verspringen qua grootte. Steek hiermee uit beide vanillecake-lagen 3 cirkels. Leg dan alle chococake-lagen van elkaar af. En snijd daar ook drie cirkels uit.



4 Dambord taartbodem maken:

Nu ga je de ringen mixen. Dus leg een ringen vanille cake in de chococake ringen en anderom. Zo krijg je weer nieuwe taartlagen alleen met om en om vanille en chocolade. (zie foto). Maak de luchtige botercrème volgens de aanwijzingen op het zakje en bestrijk elke laag cake met een dunne laag. Leg de lagen op elkaar met om en om vanille en choco aan de buitenkant.. Als je het goed hebt gedaan heb je vier cakelagen zoals op de foto.



5 Dambord cake afsmeren met botercrème:

Smeer je de cake af met de botercrème en dan je hebt een Dambord Cake. Als je de dambord cake aansnijdt zie je aan de binnenzijde de blokjes zoals op een dambord.



Tips van de Consumentenservice

- Let op! de bereidingswijze van Dr. Oetker Biscuittaart is onlangs gewijzigd. Deze receptuur is op basis van Dr. Oetker Basismix Biscuittaart. Heb jij een roze verpakking met de naam Biscuitmix Basismix voor taart, volg dan de bereidingswijze op het pak.

