



Fault line cake

8 - 10 stuks



Voor ervaren bakkers

● ● up to 120 Min.



- 1 Verwarm de oven voor (boven/onderwarmte: 180 °C). Bekleed de bodem van de twee springvormen met bakpapier. Klop boter, suiker en zout tot een luchtig mengsel met de mixer met kloppers. Voeg de eieren één voor één toe. Was de citroenen in warm water. Droog af en rasp de schil. Pers het sap eruit. Meng in een tweede kom bloem, maïzena, bakpoeder en citroenschil. Voeg geleidelijk en afwisselend het bloemmengsel, de karnemelk en het citroensap toe aan het botermengsel. Klop continu met de mixer tot een glad beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig over de twee springvormen en bak ongeveer 40 minuten. Haal het gebak uit de oven en laat volledig afkoelen. Maak de springvormen los en verwijder het bakpapier. Snijd elk gebak horizontaal doormidden zodat u vier lagen krijgt.

Elektrische oven: 180 °C
Baktijd: 40 Minuten

- 2 Was intussen de citroen voor de vulling in warm water, droog af en rasp de schil. Meng de schil met poedersuiker en Klop-Fix. Klop de mascarpone glad met de garde op de handmixer en voeg geleidelijk de room toe. Voeg langzaam de poedersuiker en Klop-Fix toe zodra het mengsel stevig begint te worden en klop vervolgens stijf.
- 3 Leg de onderste laag gebak op een taartkarton en verdeel er een laag vulling overheen. Plaats de tweede laag op de eerste en bedek opnieuw met een laag vulling. Doe hetzelfde met de derde laag. Leg tot slot de vierde laag gebak erop en zet de taart in de koelkast om af te koelen.

Ingrediënten:

Voor het beslag:

250 g boter
180 g suiker
zout
4 eieren
2 citroenen (sap)
250 g bloem
7 el Aardappelzetmeel (of 70 gram maïzena)
2 zakjes Dr. Oetker Backin
130 ml karnemelk (max. 1% vet)

Voor de vulling:

1 citroen
60 g poedersuiker
2 zakjes Dr. Oetker Klop-Fix
250 g Mascarpone gekoeld (80% vet)
400 ml slagroom gekoeld (30% vet)

Voor de botercrème:

250 g boter
250 g poedersuiker
zout
5 druppels Dr. Oetker Aroma Citroensmaak
1 pak Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)

Voor de versiering:

Dr. Oetker Regenboogfantasie





- 4 Meng intussen voor de botercrème boter, poedersuiker, zout en citroenaroma tot een wit, luchtig mengsel met de klopper op de mixer. Dit kan enkele minuten duren. Kleur vervolgens met de rode kleurstof (ca. 10 druppels rood).

- 5 Verdeel een beetje botercrème gelijkmatig over de zijkanten van de taart in het middengedeelte. Verdeel de decoratie met de hand over de botercrème. Verdeel nu de rest van de botercrème gelijkmatig over het gebak, zonder het middengedeelte met de decoratie te bedekken. Laat opnieuw afkoelen en serveer.

