



Feestelijke oranje taart

16 - 20 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 45 Min.



Ingrediënten:

Voor de biscuitbodem:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
5 eieren
50 ml water

Voor vulling en decoratie:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Banketbakkersroom
400 ml water
350 g roomboter
350 g poedersuiker
1 zakje Dr. Oetker Glazuur Oranje
Dr. Oetker Regenboogfantasie
Dr. Oetker Chocofantasie

Extra nodig:

springvorm Ø 24 cm
Dr. Oetker Bakspray of boter om in te
vetten
mixer met gardes
beslagkom
kartelmes/broodmes
spatel of plat mes

1 Voorbereiden:

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur. Vet de springvorm in met boter of Dr. Oetker Bakspray.

Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven 170 °C

2 Biscuitbodem bakken:

Doe de biscuitmix, de eieren en het water in een beslagkom en mix het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar.

3 Klop het geheel daarna op de hoogste stand (turbo) in ca. 5 minuten tot een luchtig biscuitbeslag. Verdeel het biscuitbeslag over de springvorm en strijk het glad.

4 Bak de biscuitbodem net onder het midden van de oven in ongeveer 35 minuten gaar en goudbruin.

Baktijd: 35 Minuten





- 5 Laat de biscuitbodem vervolgens op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm.
- 6 Leg de biscuitbodem ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de biscuitbodem goed afkoelen. De biscuitbodem is nu klaar om door te snijden, te vullen en te decoreren.
- 7 **Voor de vulling:**
Doe 400 ml water en de Mix voor Banketbakkersroom in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand. Klop het geheel één minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel.
- 8 Laat de banketbakkersroom ca. 5 minuten opstijven in de koelkast.
- 9 Doe de roomboter in een kom en klop de boter romig en wit. Voeg de poedersuiker toe. Mix tot een luchtige botercrème. Dit duurt ongeveer 10 – 15 minuten.
- 10 **Rood wit blauw taart opbouwen:**
Snij de taart horizontaal in 4 gelijke delen met behulp van bijvoorbeeld een scherp kartelmes. Leg de eerste laag op een bord of taartkarton.
- 11 Vul het eerste deel met de helft van de banketbakkersroom. Plaats de tweede laag biscuit op de eerste laag. Vul deze laag met de jam.
- 12 Plaats de derde laag en vul deze met de andere helft van de banketbakkersroom. Plaats het laatste deel van de taart op de banketbakkersroom. De taart is nu gevuld.
- 13 **Decoreren van de taart:**
De taart wordt in twee lagen afgesmeerd. Neem de botercrème en smeer de taart af met de botercrème. Maak de taart strak door deze af te strijken met een spatel.
Zet de taart **30 minuten** in de koeling.

Opstijftijd: 30 Minuten

- 14 Neem de taart uit de koelkast en smeer deze opnieuw af. Dit is de laatste laag botercrème. Doe de overige botercrème in een spuitzak en spuit mooie toeven op de taart. Spuit de toeven niet te dicht op de rand. Zet de taart in de koelkast tot aan het moment van serveren.





- 15 Leg het zakje in een pannetje of kom met ruime hoeveelheid heet (niet kokend) water gedurende 5 minuten. Zorg ervoor dat het zakje onder water blijft. Haal het zakje uit het water en kneed het zakje glazuur goed door.
- 16 Doe een deel van de glazuur in een spuitzak. (laat de rest van het zakje in je het warme water liggen.) Knip een klein puntje van de spuitzak. Maak mooie drips langs de rand van de taart. Gebruik het tweede deel van de glazuur zodra de glazuur te dik wordt om te spuiten.
- 17 Druk decoratiestrooisels naar keuze in het witte gedeelte aan de zijkant van de taart. Strooi als laatste de Regenboogfantasie mix over de toeven botercreme.

