



Halloween laagjestaart

10 - 12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Extra nodig:

1 flesje Dr. Oetker Bakspray
springvorm (20 cm)

Voor de halloween taart:

1 pak Dr. Oetker Wolken Vanille
Choco
200 ml slagroom
3 eieren
30 ml melk
3 el cacao

Voor de taartvulling:

1 zakje Dr. Oetker Botercrème
100 g roomboter (zacht)
125 ml melk
sinaasappelrasp (van een
sinaasappel)
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood en geel)

Voor decoratie:

75 g chocolade sterren

1 Voor de halloween taart:

Bereid de Wolkencake volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak er een chocolade taart van door de cacao en melk toe te voegen aan het beslag.

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven 140 °C

Inclusief Midden

Baktijd: 50 - 55 Minuten

2 Vet de springvorm in met bakspray en verdeel het beslag gelijkmatig over de bakvorm.

3 Bak de Wolkencake onderin de oven in 55-60 minuten gaar.

4 Prik met een satéprikker in het midden van de cake, als deze er droog en schoon uitkomt, is de cake gaar. Laat de cake zonder springvormrand afkoelen op een rooster.

5 Voor de halloween taartvulling:

Klop voor de botercrème de boter op de laagste stand met de mixer in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de melk, de mix voor botercrème, de sinaasappelrasp en enkele druppels gele en rode kleurstof toe zodat er een mooie oranje kleur ontstaat.





- 6 Roer het geheel ca. ½ minuut op de laagste stand door elkaar totdat de botercrème iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen zodat alle boter goed loskomt en door de crème gemengd kan worden.
- 7 Klop de botercrème op de middelste stand tot een luchtige botercrème.
- 8 Snijd de afgekoelde halloween taart in 3 gelijke lagen. Verdeel 1/3 van de botercrème gelijkmatig over de bodem. Leg daar de volgende plak boven op en bestrijk deze ook met de botercrème.

