



Hamburgertaart

12 - 16 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



1 Voorbereiding:

Verwarm de oven voor. Bekleed de bodem van beide springvormen met bakpapier en spray de zijanten in met bakspray.

Elektrische oven: 160 °C
Heteluchtoven 140 °C
Inclusief Midden

2 'Hamburger' van chocoladecakebeslag bakken:

Bereid het wolken vanille beslag volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng door het beslag de cacao en de extra melk. Giet het beslag in één van de springvormen en strijk glad. Bak de luchtige chocolade cake in ca. **50 minuten** gaar en laat afkoelen op een rooster.

3 'Broodje' bakken van biscuitbeslag:

Bereid de biscuitmix volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet het beslag in de tweede springvorm en strijk glad. Strooi de sesamzaadjes over het cakebeslag en bak de cake goudbruin in **30-35 minuten** bij een temperatuur van ca. 170°C (gasstand 3). Laat de cake afkoelen op een rooster.

Ingrediënten:

Bakgerei:

1 flesje Dr. Oetker Bakspray
poedersuiker
bakpapier
1 - 2 springvormen (24 cm)
mixer met garden

voor de 'burger':

1 pak Dr. Oetker Wolken Vanille
200 ml slagroom
3 eieren (M, kamertemperatuur)
40 g cacao
30 ml melk

voor het 'broodje':

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
5 eieren (M, kamertemperatuur)
50 ml water
1 el sesamzaad

voor decoratie en vulling:

rood fruit (blikje roodfruitvulling)
250 ml slagroom
2 el suiker
1 pak Dr. Oetker Kleurstoffen
2 verpakkingen Dr. Oetker
Rolfondant wit
1 tube Dr. Oetker
Decoratiestiften Kleur (rode stift)



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



4 Sla blaadjes en tomatenplakjes van fondant:

Kleur 1 pakje rolfondant groen met een beetje gele en blauwe kleurstof. Vorm sla blaadjes van de fondant. Druk eventueel met de achterkant van een mes nerven in de blaadjes zodat ze net echt lijken. Kleur de overige fondant rood met de rode kleurstof. Als de fondant teveel plakt voeg je een beetje poedersuiker toe. Vorm tomatenplakjes van de rode fondant.

5 Hamburgertaart:

Snijd de biscuitcake in horizontale doormidden. Leg de bovenste plak voorzichtig aan de kant. Verdeel de helft van fruitvulling over de bodem van de biscuitcake. Leg op de randen van de bodem de sla blaadjes zodat deze mooi eruit steken. Leg enkele tomaten plakjes op de sla. Leg daarop de burger van chocoladecake. Zorg ervoor dat de sla blaadjes goed zichtbaar blijven. Verdeel de overige taartvulling over de chocoladecake. Vervolgens bestrijk deze met slagroom en leg je de bovenkant van de biscuitcake op de burger. Druk voorzichtig aan zodat de slagroom er net niet uitloopt. Spuit met de rode decoratiestiften ketchup langs de zijkant van de burger.

