



# Happy Birthday taart

14 - 16 taartpunten



Eenvoudig

up to 40 Min.



- 1 Verwarm de oven voor. Bak de biscuittaart volgens de aanwijzingen op het pak. Laat de happy birthday taart goed afkoelen op een rooster.

**Elektrische oven: 160 °C**

**Heteluchtoven 140 °C**

**Inclusief Midden**

**Baktijd: 30 - 35 minuten**

- 2 Maak de botercreme volgens de aanwijzingen op het zakje.
- 3 Snijd de taart voorzichtig doormidden.



## Ingrediënten:

### Voor de biscuittaart:

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

### Voor decoratie en vulling:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercreme  
100 g roomboter  
100 ml melk (koud)  
ongeveer 350 - 450 g fondant blauw  
1 doosje frambozen (evt. diepvries)  
100 g frambozenjam  
poedersuiker

### Extra nodig:

Versiersjabloon voor cake en taart (kan gespaard bij:  
<https://webshop.oetker.nl/versiersjabloon-taart-cake>)  
kunststof roller voor het fondant  
mixer met garden  
springvorm ø 24 cm



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



- 4 Smeer een goede laag botercrème op de onderste laag. Druk hier wat frambozen in. Smeer wat jam aan de onderzijde van de bovenste biscuitlaag. Leg deze op de onderste laag. Gebruik nu de rest van de botercrème om de biscuittaart mee af te smeren.



- 5 Rol een grote plak blauwe fondant uit en bedek de gehele taart ermee. Strijk de taart helemaal glad en strak.
- 6 Leeg het versiersjabloon op de taart. Druk het voorzichtig ietsjes aan. Strooi de poedersuiker erover en klaar is de Happy Birthday taart!

#### 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.

