



Hazelnoten laagjes taart

1 taart



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Extra nodig:

bakpapier
springvorm (20 cm)
sterspuitmondje 1M of 1B Wilton
(grote, stervormige opening)
spuitzak

Voor de laagjestaart:

2 pakken Dr. Oetker Wolken
Vanille
400 ml slagroom
6 eieren
1 zakje Dr. Oetker Nougatine

Voor de hazelnootcrème:

400 g poedersuiker
170 g hazelnootpasta
125 ml melk
zout
Dr. Oetker Vanille Aroma paar
druppeltjes
225 g boter (in blokjes)
2 flesjes Dr. Oetker Disco

- 1 Verwarm de oven voor op 160°C. Bekleed de bodem van beide springvorm met bakpapier en spray de zijkanten in met bakspray.

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven 140 °C

Baktijd: 45 minuten

- 2 Bereid het wolken vanillecakebeslag volgens de aanwijzingen op de verpakking. Meng een half zakje nougatine door het beslag.
- 3 Verdeel het beslag over de springvorm en strijk glad. Bak de Wolken in ca. 45 min gaar en laat afkoelen op een rooster. En bak de volgende Wolken cake op dezelfde manier. Je kunt ook twee springvormen gebruiken als je dat prettiger vindt.

4 Voor de hazelnootcrème:

Mix op de laagste snelheid de poedersuiker, zout, vanille aroma en melk tot een gladde massa. Voeg beetje bij beetje de roomboter toe.



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



- 5 Voeg vervolgens de hazelnootpasta toe en mix het geheel in 10 minuten op de hoogste snelheid tot een gladde en zachte crème. Als de crème te zacht is kun je deze ca. 30 minuten laten opstijven in de koelkast.
- 6 **De laagjestaart maken:**

Snijd de vanille cakes horizontaal doormidden. Bestrijk de onderste plak met een dunne laag hazelnoten crème. Leg daar de volgende plak op en bestrijk deze vervolgens ook met crème. Herhaal dit met de andere plakken cake.
- 7 Bestrijk vervolgens de buitenkant van de cake met een dunne laag crème.
- 8 Doe een beetje disco dip in je hand en bekleed de onderste helft van de cake met de kleurrijke disco dip. Verdeel de rest over de bovenkant van de cake.
- 9 Doe de overige hazelnootcrème in een spuitzak met kartelspuitmondje. Spuit aan de bovenkant langs de rand mooie krulletjes van de hazelnootcrème. Bewaar de hazelnoten laagjes taart in de koelkast.

