



Hoge winter taart met sneeuwmannen

14 - 16 taartpunten



Voor ervaren bakkers

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Voor het beslag:

2 pakken Dr. Oetker Biscuittaart
10 eieren (m, op kamertemperatuur)
100 ml water

Voor de vulling:

2 zakjes Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème
200 g roomboter (zacht)
250 ml melk (gekoeld)

Voor het versieren:

3 doosjes Dr. Oetker CupCake Rolfondant
1 verpakking verpakkingen Dr. Oetker Rolfondant blauw
1 verpakking verpakkingen Dr. Oetker Rolfondant roze
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel

Extra nodig:

mixer met garden
springvormen Ø 22-24 cm
kunststof roller
kunststof mesje voor fondant

1 Biscuit beslag maken:

Bereid het biscuitbeslag en de botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakkingen. Bak twee taarten. Haal de biscuitbodems na het bakken uit de vormen en laat deze afkoelen.

Elektrische oven: 170 °C

Heteluchtoven 170 °C

Baktijd: 30 - 40 Minuten

2 Vul de taart met botercrème:

Snij de twee taarten horizontaal doormidden om 4 lagen te krijgen. Bestrijk elke laag rijkelijk met de botercrème en stapel de vier taartdelen op elkaar. Bestrijk de stapel taarten aan de bovenkant en rondom met een dun laagje botercrème.

3 Bekleed de taart met rolfondant:

Bestuif het aanrecht met wat bloem en rol nu met de lange reep rolfondant uit, groot genoeg om de taartomtrek te bekleden. Rol een tweede lap uit voor de bovenkant. Druk de rand van de springvorm op de rolfondant en snijd de vorm rondom uit. Bedek hiermee de bovenkant van de taart. Sluit de randen met een likje botercrème.



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



4 Maak de bergen:

Rol een stuk witte rolfondant uit tot een lange reep. Snijd met een scherp kunststof mesje figuurtjes, driehoeken en pieken uit de reep. Samen vormen deze de bergen die je aan de zijkant van de taart plakt.

5 Maak de sneeuwpoppen:

Rol van restjes witte rolfondant een rompje, een hoofd, twee armpjes en de bolle buik. Plak de romp en het hoofdje aan elkaar met wat botercrème. Maak een muts van blauwe en roze rolfondant. Plak deze op het hoofdje. Teken het gezichtje met een chocoladestift. Bestrijk de bolle buik met wat botercrème en haal het buikje door de roze glittersuiker. Plak tenslotte de bolle buik en de armen op de romp. Maak zo nog een paar sneeuwpoppen.

6 Plak met wat botercrème de bergen aan de zijkant van de taart. en daaroverheen de sneeuwpoppen. Bestrooi tenslotte de bovenkant van de taart met roze glittersuiker en decoreer met echte hulstblaadjes. Bestrooi deze eventueel met wat poedersuiker.

7 Sneeuwpop bovenop de taart voor het beslag:

Maak van restjes rolfondant het sneeuwpopje bovenop de taart. Maak 2 balletjes voor de romp en het hoofdje en druk deze op elkaar. Maak de muts en het sjaaltje van restjes gekleurde rolfondant en teken het gezichtje met Chocolate Stift.

Tips van de Consumentenservice

- Restjes rolfondant kunnen in plasticfolie worden bewaard voor een volgend gebruik.
- 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.

