



Kersttaart met frosting en frambozen

1 taart



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Extra nodig:

1 springvorm van 20 cm doorsnede
bakpapier

Voor de chocolade taart:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
5 eieren
50 ml water
2 el cacao

Voor de frosting:

100 g poedersuiker
150 g roomkaas
50 g boter (zacht)

Voor decoratie:

3 bakjes frambozen
poedersuiker

- 1 Maak de taartbodem volgens aanwijzing op de verpakking. Voeg 2 eetlepels cacao-poeder aan de biscuitmix toe.

Elektrische oven: 170 °C

Heteluchtoven 170 °C

Baktijd: 30 - 40 Minuten

- 2 Laat de taartbodem op een rooster helemaal afkoelen.
- 3 **Frosting maken:**
Maak de frosting door eerst de boter met de poedersuiker te mixen op een lage snelheid. Voeg de roomkaas toe en mix op gemiddelde snelheid tot de frosting mooi luchtig is en iets dikker is dan vla. Mix niet te lang, dan kan de frosting te dun worden.
- 4 Snijd de taart horizontaal doormidden. Leg de bodem op een bord en spatel daar de helft van de frosting op. Begin in het midden en werk voorzichtig naar buiten toe.
- 5 Duw af en toe wat frosting "over de rand" zodat die mooi van de taart af kan druipen. Leg een mooie laag frambozen op de frosting en bestrooi met poedersuiker.





- 6 Leg de tweede helft er boven op en spatel daar de rest van de frosting over op dezelfde manier als de eerste bodem. Bedek de kersttaart met frambozen, leg er nog wat extra frambozen omheen en bestrooi met poedersuiker.

Tips van de Consumentenservice

- Geef de taart een extra frambozen smaak. Snijd de chocoladetaart door midden. En vul de taart met frambozenjam.
- Meng ongeveer 125 g diepvries frambozen door het beslag en bak ze mee.

