



Laagjes taart

10 - 12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



1 De wolkencakes maken:

Verwarm de oven voor. Volg de aanwijzingen op het pak van de Dr. Oetker Wolken Vanille voor de bereiding van het beslag.

Elektrische oven: 160 °C
Heteluchtoven 140 °C
Baktijd: 50 - 55 Minuten

- 2 Bak de Wolken Vanillecakes in 50-55 minuten gaar. Controleer met een satéprikker. Wanneer deze schoon en droog uit de cake komt, haal je de cake uit de oven halen en laat goed afkoelen.

3 Voor de vulling:

Maak botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking.

- 4 Maak de Dr. Oetker Kloppudding Aardbei volgens aanwijzing op de verpakking voor de roze laagjes.

- 5 Maak de chocoslagroom. Roer hiervoor de cacao, suiker en het water door elkaar tot een mooi en glad geheel. Meng met de slagroom en de Klop-Fix. Klop de chocoslagroom luchtig op.

Ingrediënten:

Voor 2 Wolken Vanille cakes:

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

Voor de botercrème:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème
100 g roomboter (zacht)
125 ml melk (koud)

Voor de chocoladeslagroom:

125 ml slagroom
1 el cacao
2 el water
1 el suiker
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix

Voor de aardbeivulling:

1 pak Dr. Oetker Kloppudding Aardbei
500 ml melk (koud)

Voor decoratie:

3 - 4 verpakkingen Dr. Oetker Rolfondant wit
1 verpakking verpakkingen Dr. Oetker Rolfondant rood

Bakgerei:

Zenker Taartsnijhulp (of anders een broodmes)
kunststof roller
1 satéprikker
mixer met garden
springvorm (max 24 cm in doorsnede)



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



6 Taart snijden:

Wanneer de twee wolken cakes Vanille goed zijn afgekoeld kun je deze gaan snijden. Snijd de ene taart in vier lagen en de andere in drie lagen. Gebruik hiervoor de Zenker taartsnijhulp of anders met behulp van een broodmes. Je hebt nu 3 dikkere en 4 dunne lagen Wolken Vanillecake.

7 Taart vullen:

Leg een eerste (dikke) taartlaag op je werkblad en verdeel hierover de helft van de chocoladeslagroom. Let hierop een nieuwe (dunne) laag Wolken Vanillecake. Smeer deze af met een laagje botercrème. Vervolg met een nieuwe (dunne) laag vanillecake die je afsmeert met de helft van de kloppudding Aardbei. Herhaal deze drie stappen nog een keer en eindig met een dikkere laag. Zo heb je een taart die met zes laagjes is gevuld.

8 De taart decoreren:

Smeer de laagjestaart dun af met het restant van de botercrème.

9 Rol 3 tot 4 pakjes Dr. Oetker Rolfondant Wit dun uit (ca. 2 a 3 mm dikte).

10 Rol de witte fondantlaag losjes om een deegroller. Gebruik bijvoorbeeld poedersuiker of bloem zodat de fondant niet blijft plakken aan de deegroller.

11 Drapeer de fondant voorzichtig over de Wolken Vanille laagjestaart. Vouw de fondant met je handen netjes om de cake heen. Druk het aan de onderkant goed aan en snij de resten voorzigt weg.

12 Roosjes maken:

Maak nu het fondant roosje. Rol hiervoor van ongeveer 1/3 van de Rolfondant Rood een bolletje, Rol dit met de kunststof roller uit tot een plakje van ongeveer 2 tot 3 mm dik. Haal hier 5 rondjes uit (ca. 2,5 cm in doorsnee). Trek het eerste rondje voorzichtig uit tot een ovaaltje en rol op tot een rolletje. Dit is de kern van je roos. Vervolgens houd je het volgende rondje naast deze kern. Zorg dat deze net een millimeter hoger is dan de kern en plak de onderkant van het rondje vast aan de kern. Knijp de bovenzijde van dit rondje losjes in en vouw licht naar buiten (als een kraag). Verwerk de overige drie rondjes op dezelfde manier zodat een mooi roos ontstaat. Maak drie van deze fondant roosjes en decoreer hiermee de laagjestaart.

