



Lieveheersbeestjes taart

1 taart



Wat bakervaring gewenst

● up to 80 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

1 flesje Dr. Oetker Bakspray
springvorm 24 cm
kartelmes/broodmes
plasticfolie
kunststof roller
papier (dun)
kunststof mesje voor fondant
mixer met garden

Voor de biscuittaart bodem:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
4 eieren (op kamertemperatuur)
50 ml melk

Voor de vulling:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Luchtige Boter crème
100 g roomboter
125 ml melk (koude)

Voor decoratie:

3 pakken Dr. Oetker Marsepein
(wit, groen, roze)
1 zakje Dr. Oetker Topping Wit
0,5 zakjes M&M's ®

1 Biscuittaart bakken:

Bereid het biscuitbeslag volgens de aanwijzingen op de verpakking: vet de bakvorm in met Bakspray en verwarm de oven voor. Bak de biscuittaart net onder het midden van de oven in 30-35 minuten gaar en goudbruin.

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven 140 °C

Baktijd: ongeveer 30 - 35 minuten

- 2 Laat de biscuittaart vervolgens op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de vorm. Leg de biscuittaart ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de taart goed afkoelen. De biscuittaart is nu gereed om door te snijden, te vullen en te decoreren.

3 De biscuittaart vullen:

Gebruik voor het doorsnijden van de taart een scherp kartelmes (groot broodmes). Leg een hand zachtjes op de taart zodat deze niet verschuift en snijd de taart voorzichtig horizontaal doormidden. Bereid de luchtige boter crème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vul en bestrijk de taart met de boter crème.



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



4 Het lieveheersbeestje:

Snijd het roze en groene marsepein van de blokken marsepein af. Kneed 2 stukken wit marsepein soepel. Vorm er een bol van en duw de bol tot een ronde schijf. Rol de schijf uit tot een lap met een dikte van 3 mm.

- 5 Teken op papier een zo groot mogelijk lieveheersbeestje (zie foto) en knip het achterlijf en de vleugels uit. Leg het achterlijf op het, met vershoudfolie afgedekte, witte marsepein en rol, zacht duwend, met een scherp mesje de vorm in het marsepein, de vorm mag rondom ca. 1 cm groter zijn.
- 6 Verwijder het folie en snijd het marsepein met een scherp kunststof mesje uit. Leg de vorm op de biscuittaart, zodat de achter rand precies op de rand aansluit.
- 7 Doe hetzelfde met het roze marsepein, snijd op dezelfde wijze de dekschilden uit en leg deze op de biscuittaart. Druk de randen voorzichtig maar stevig aan.
- 8 Druk bruine M&M's als stippen in de dekschilden, plak met een beetje CupCake Topping de ogen van gele M&M's op de chocoladebruine 'kop' van het lieveheersbeestje. En klaar is de lieveheersbeestjes taart!

Tips van de Consumentenservice

- Bestrijk de rand van de taart met botercrème of topping en bestrooi de rand van de taart met hagelslag.

