



Moederdag frambozen biscuittaart

10 - 12 taartpunten



Voor ervaren bakkers

up to 25 Min.



Ingrediënten:

Voor de biscuitbodem:

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

Voor vulling en decoratie:

2 zakjes Dr. Oetker Botercrème
200 g boter
250 ml melk (koud)
ongeveer 15 - 20 el frambozenjam (1 pot)
frambozen (vers of diepvries)

Extra nodig:

springvorm Ø20-22 cm
bakpapier
mixer met gardes
beslagkom
spatel of plat mes
spuitzak met spuitmondje ster (1M)
spuitzak of stevig ziplock zakje

1 Voorbereiden:

Plaats het rooster **iets onder het midden** van de oven en verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 160 °C

- 2 Bekleed de bodem van springvorm met bakpapier en sluit de vorm. Verhoog voor deze kleinere hogere taart de bakvorm met een strook bakpapier aan de binnenkant van de vorm.

3 Biscuitbodem bakken:

Doe de biscuitmix, de eieren en 50 ml water in een beslagkom en meng met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

- 4 Bak de taart in 30-40 minuten in het midden van de voorverwarmde oven gaar en goudbruin. Laat de taart vervolgens op een rooster afkoelen.

Baktijd: 30 - 40 Minuten





5 **Botercrème maken:**

Klop ondertussen de roomboter (op kamertemperatuur) op de laagste stand met een mixer met garden in 1 minuut glad, smeugig en zonder klontjes.

6 Voeg de 250 koude melk en de inhoud van de zakjes Luchtige Botercrèmemix toe. Roer het geheel in circa **een halve minuut** op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt.

7 Ga met een lepel over de bodem en langs de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden. Voeg 10 eetlepels frambozenjam (een voor een) toe en klop de botercrème in **circa 1 minuut** op de middelste stand tot een luchtig geheel.

8 **Vullen en decoreren:**

Snijd de afgekoelde taart met een mes over de lengte in 2 gelijke plakken en vul de taart met een laagje botercrème.

9 Breng 3 eetlepels frambozenjam aan op de botercrème en leg er vervolgens (vries)verse frambozen op zodat de laag cake goed bedekt is. Stapel de lagen op elkaar en bestrijk de buitenkant van de taart met de resterende botercrème.

10 Spuit met een spuitzak met stermondje toefjes bovenop de taart met de overgebleven botercrème en plaats op elke toef een (vries)verse framboos.

11 Doe wat frambozenjam in een spuitzak (of puntsnoepzak of ziplockzakje) en knip een klein puntje van de onderkant (of hoek). Maak hiermee kleine hartjes aan de zijkant van de taart.

