



Moederdagtaart

10 - 12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



- 1** Bereid het biscuitbeslag volgens de aanwijzingen op het pak, laat de taart op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de taartvorm.
- 2** Leg de taart ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem van de springvorm. Laat de taart goed afkoelen.
- 3** **Moederdagtaart 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 snijdt de taart voorzichtig doormidden.



- 4** Haal de bovenkant voorzichtig van de taart. Nu kun je de moederdagtaart bestrijken met jam naar keuze.

Ingrediënten:

Voor de taart:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
5 eieren (op kamertemperatuur)
50 ml water
1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Luchtige Botercrème
100 g roomboter
125 ml melk (koud)
200 g jam naar keuze

Decoratie:

625 g fondant roze
150 g marsepein rood
150 g blanke marsepein
1 pak Dr. Oetker Kleurstoffen

Extra nodig:

Springvorm Ø24 cm
Beslagkom
Mixer met gardes
Kunststof roller
Kunststof mesje
Uitsteekvormpjes letters en cijfers



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



- 5 Bestrijk de jam met een laagje botercrème, leg de bovenkant er op en bestrijk de bovenkant en zijkant met botercrème (maskeren).



6 De moederdagtaart versieren:

Kneed de roze fondant soepel. Maak er tot slot een bolletje van.

- 7 Bestrooi je werkblad met poedersuiker. Rol het fondant uit tot een ronde lap van 32x32 cm en een dikte van 4mm. Leg met behulp van de deegroller de lap op de taartbodem.
- 8 Vouw voorzichtig het fondant om de taart het druk het aan de onderkant een beetje aan. Snijd met een scherp mesje de overtollige fondant af, laat een randje van 3 mm over. Duw het fondant onder de rand van de taart.
- 9 Voor de bolletjes aan de zijkant gebruik je rode marsepein en de resterende roze fondant. Maak grote bolletjes van de rode marsepein en maak iets kleinere bolletjes van de roze fondant. Deze bolletjes leg je rondom de moederdagtaart.
- 10 Rol de resterende rode marsepein uit. Kleur de helft van de blanke marsepein groen met behulp van een de gele kleurstof en een druppeltje blauwe kleurstof. Kleur de andere helft roze met de rode kleurstof. Rol deze afzonderlijk van elkaar uit. Steek er om en om de letters uit. Je kunt de taart verder versieren met alle vormen die je leuk vindt: hartjes, bloemetjes, stipjes, streepjes...En klaar is de moederdagtaart!

Tips van de Consumentenservice

- Gebruik suikerwater om de decoraties op de moederdagtaart te plakken. Dit is een mix van evenveel water als suiker (bijvoorbeeld gekookt water).
- 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.

