



# Naked Drip Paastaart

10 - 12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de Naked Drip Paastaart:

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

### Voor de vulling:

1 zakje Dr. Oetker Botercrème  
100 g boter (op kamertemperatuur)  
125 ml melk  
3 - 4 el aardbeienjam  
Dr. Oetker Regenboogfantasie

### Voor de decoratie:

1 beker Dr. Oetker Choco Dip bruin  
chocolade paaseitjes ,  
chocoladesticks, koekjes naar keuze

### Extra nodig:

springvorm 20 cm  
mixer met gardes  
kartelmes/broodmes

- 1 Verwarm de oven voor.

**Elektrische oven: 170 °C**  
**Heteluchtoven 170 °C**  
**Baktijd: 35 - 45 Minuten**

- 2 Bak de biscuittaart volgens de bereidingswijze op de verpakking. Je kunt controleren of de taart gaar is door met een prikker in het midden van de taart te prikken. Als deze er schoon uit komt is taart gaar, zo niet, bak de taart nog 5 tot minuten extra en controleer opnieuw. Laat de taart na het bakken helemaal afkoelen.
- 3 Maak de botercrème volgens de bereidingswijze op de verpakking. Gebruik de helft van de botercrème voor de vulling. Maak deze vulling op smaak met Regenboogfantasie Chocoladebolletjes.
- 4 Is de bovenkant van de taart een beetje bol? Draai de taart om, zodat je een vlakke bovenkant krijgt. Snijd de taart twee keer horizontaal door, zodat je drie lagen hebt. Haal er 2 gedeeltes biscuittaart af en leg het onderste gedeelte op een serveerbord. Bestrijk deze laag met de crème. Leg de tweede biscuit laag erop. Bestrijk deze met 3-4 eetlepels aardbeienjam. Leg de bovenste laag op de taart.





- 5 Bestrijk nu de taart met de overgebleven botercrème, zodat de taart mooi glad wordt. Het geeft een leuk effect als je nog wat van de taart ziet.
- 6 **Choco drips maken:**  
Verwarm de Choco Dip volgens de aanwijzingen op de beker. Leg alle chocoladecoratie klaar. Hak de eventueel wat grotere stukken chocolade kleiner.
- 7 Maak de choco drips op de taart door met een lepeltje langs de rand een klein beetje Choco Dip te gieten. Zorg dat de dip niet te warm is. Het moet ongeveer yoghurt dikte zijn. Als je de randen gedaan hebt, kun je het midden opvullen met de Choco Dip.
- 8 Versier de taart daarna met paasdecoratie. Begin in het midden met de grotere decoratie en daarna de kleinere decoratie.

