



Paastaart met paasei

1 taart    Wat bakervaring gewenst up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

1 flesje Dr. Oetker Bakspray
springvorm 20 cm
bakpapier
mixer met garden

Voor de paastaart:

100 g witte chocolade
150 g margarine
200 g basterdsuiker (gele)
4 eieren (op kamertemperatuur)
175 g Zelfrijzend bakmeel (bijv. Koopmans)
3 el Dr. Oetker Custard
75 g gemalen kokos
150 g tropische vruchtenmix (gedroogde fruitblokjes)
2 el advocaat
150 g poedersuiker
100 g chocolade paaseitjes (pastelkleurig)

- 1 Zo maak je de paastaart:**
Schuif het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. Vet de springvorm in met Dr. Oetker Bakspray.
- 2** Smelt de witte chocolade au bain-marie (in een kommetje in een pannetje met heet water) tot het nét vloeibaar is. Klop de boter met de basterdsuiker in ca. 8 minuten tot het heel crèmig is. Klop de witte chocolade erdoor. Roer de eieren er één voor één door.
- 3** Zeef het zelfrijzend bakmeel en de Custard boven de kom. Strooi de kokos erover en spatel het droge mengsel luchtig door het beslag. Schep de gedroogde fruitblokjes door het deeg. Schep het deeg gelijkmatig in de springvorm. Zet de vorm middenin de voorverwarmde oven en bak de paastaart 55 minuten gaar en bruin.

Elektrische oven: 150 °C

Heteluchtoven 130 °C

Baktijd: 45 - 55 Minuten

- 4** Snijd het gebak eventueel los van de rand, verwijder de rand en zet het op een rooster. Laat de paastaart helemaal afkoelen, let op: hij zakt in het midden een beetje in.





- 5 Schep 2 eetlepels advocaat in een kommetje, zeef het poedersuiker erbij en roer het met een mes tot een glanzend glazuur. Voeg eventueel nog 1-2 theelepels advocaat toe als het te droog is. Verwarm het glazuur au bain-marie (zet het kommetje in een pannetje met heet water).

- 6 Zet de paastaart op de schaal. Schep met een lepel om de 3-4 cm een druppel glazuur op de paastaart en laat het naar beneden uitlopen. Bestrijk met een groot mes de bovenkant van de paastaart met glazuur. Laat het glazuur hard worden. Leg de paaseitjes in het midden.

