



Paddenstoeltaart

1 taart



Wat bakervaring gewenst

● ● up to 120 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

1 flesje Dr. Oetker Bakspray
springvorm Ø 24 cm
mixer met garden
kartelmes/broodmes
taartrooster
kunststof mesje voor fondant
kunststof roller
appelboor

Voor de bodem:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
5 eieren
50 ml water

Voor de vulling:

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

Voor decoratie:

5 pakken Dr. Oetker Marsepein
(wit, groen, roze)
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco
& Karamel

1 Taartbodem bereiden:

Bereid het beslag volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vet de bakvorm in met Bakspray en verwarm de oven voor. Bak de taart net onder het midden van de oven in ca. 35 minuten gaar en goudbruin.

Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven 170 °C
Baktijd: 30 - 40 Minuten

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

3 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.

4 Voor de vulling:

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)



5 Decoreren:

Snijd het roze en groene marsepein van de blokken marsepein af. Kneed het groene marsepein (ca. 600 gram) soepel. Vorm er een bol van en duw de bol tot een ronde schijf.

6 Rol de schijf uit tot een ronde lap van ca. 34 cm doorsnee. Leg deze op de taart, let erop dat er rondom overal ongeveer evenveel marsepein overhangt. Strijk en trek het marsepein voorzichtig glad rond de taart. Duw het met de zijkant van de hand onderaan wat in. Snijd overtollig marsepein met een scherp kunststof mesje af, maar laat een randje van 3 mm over. Vouw dit onder de taart en duw het aan.

7 Kneed een derde van het roze en witte marsepein soepel en rol het uit.

8 Teken op papier een zo groot mogelijke paddenstoel, zie foto. Knip de hoed, de onderkant van de hoed en de steel uit, houd rekening met de overlap van de roze hoed, dus maak steel en onderkant wat hoger. Leg de onderkant van de hoed op het, met vershoudfolie bedekte, witte marsepein en rol, zacht duwend, met het scherpe kunststof mesje de vorm in het marsepein. Verwijder de folie en snijd het marsepein met het mesje uit. Leg de vorm even onder het midden op de taart en duw het marsepein aan. Snijd op dezelfde wijze de steel uit het witte marsepein en leg dit op de witte onderkant. Snijd ook zo de hoed uit het roze marsepein en leg deze op de taart, overlappend over de onderkant en steel. Druk de randen voorzichtig maar stevig aan.

9 Steek rondjes uit het witte marsepein en leg ze op de paddenstoelhoed. Snijd uit een restje groen marsepein gras en leg ze langs de onderkant van de steel. Trek met een chocolade stift bruine lijntjes op de onderkant van de hoed. Trek ook een lijntje onderlangs het gras.

Tips van de Consumentenservice

- Kies een andere taartvulling, kijk bij de recepten voor taartvullingen.
- 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.

