



Prinsessentaartje

1 taart



Voor ervaren bakkers

● up to 60 Min.



1 Zo maak je de prinsessentaart:

Laat de eieren minstens 3 uur op kamertemperatuur komen. Splits de eieren. Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de vorm in met Dr. Oetker Bakspray. Verwarm de oven voor. Zeef bloem, maïzena en Dr. Oetker Backin.

2 Klop de eiwitten met de mixer met garden in de laagste stand los, voeg al kloppend in de hoogste stand in delen de helft van de suiker toe en klop de eiwitten heel stijf en glanzend: je kunt de kom dan omdraaien.

3 Klop in een tweede kom de eierdooiers met de rest van de suiker en de vanillesuiker met de mixer met garden in de middelste stand 5 minuten, het is dan heel dik en lichtgeel van kleur.

4 Schep het eiwit op het dooiermengsel, strooi het bloemmengsel erop en schep alles met een grote lepel snel door elkaar: schep steeds van boven naar beneden en terug, tot geen meel meer zichtbaar is.

Ingrediënten:

:

Springvorm Ø20 cm
Mixer met garden
Aluminiumfolie

Voor de prinsessentaart:

4 eieren
90 g bloem
30 g maïzena (Koopmans)
0,5 zakjes Dr. Oetker Backin
zout
130 g fijne kristalsuiker
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

Voor de vulling:

200 g aardbeiensaus
1 pak Dr. Oetker Kloppudding
Banaan
350 ml melk
350 ml slagroom
30 g poedersuiker
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix

Voor decoratie:

Dr. Oetker Glittersuiker (roze)
Dr. Oetker Suikerhartjes
hagelslag (roze en/of paarse)
1 doosje Dr. Oetker Feestkaarsjes
& houders



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



- 5 Schep het deeg in de bakvorm, strijk de bovenkant glad. Schuif de vorm op het rooster nét onder het midden in de oven en bak de prinsessentaart in 35 minuten goudbruin en gaar. Controleer op gaarheid met een (saté)prikker: prik deze in het midden van de prinsessentaart. Is de prikker schoon, dan is de prinsessentaart gaar. Zo niet, bak dan nog 5 minuten langer en herhaal de controle.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven 160 °C
Baktijd: 40 - 45 Minuten

- 6 Laat de taartbodem in de uitgeschakelde open oven 10 minuten rusten. Neem hem dan uit de oven en maak met een scherp mesje de taart langs de rand van de vorm los. Keer hem op een rooster en laat de taart helemaal afkoelen.
- 7 Keer de taart en snijd met een broodmes of een dun draad voorzichtig de onregelmatige 'korst' als een dunne laag van de bovenkant van de taart. Snijd de taart in twee lagen.
- 8 Leg de onderste laag terug op de bodem van de springvorm. Verdeel 100 g aardbeiansaus over de taartbodem en strijk het gelijkmatig uit. Zet de springvorm rand op de springvorm en sluit deze.
- 9 **Prinsessentaart versieren:**
Bereid de Kloppudding Banaan volgens de aanwijzingen met melk (minder dan aangegeven op de verpakking) en laat de pudding 3 minuten rusten, zodat het wat dikker wordt.
- 10 Schep het dan op de taartbodem en zet de bodem 1 uur in de koelkast.
- 11 Leg de bovenste taartlaag op de bodem en druk hem voorzichtig wat aan. Bestrijk de bovenkant van de taart met de rest van de aardbeiansaus. Laat de prinsessentaart in de koelkast minstens 3 uur opstijven.
- 12 Klop de slagroom stijf met poedersuiker en Klop-fix. Neem de prinsessentaart uit de koelkast en verwijder de vorm. Leg de taart op een serveerschaal. Schep de slagroom op de prinsessentaart en strijk het met behulp van een spatel glad.
- 13 Maak met de roze decoratie een hart in het midden van de taart. Maak de Prinsessentaart helemaal af met taartkaarsjes en roze hagelslag.

