



Regenboog laagjestaart

1 taart  Wat bakervaring gewenst  up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

springvorm (Ø 20 cm)

Voor de regenboog taart:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart

5 eieren (m)

50 ml water

Voor de botercrème:

2 zakjes Dr. Oetker Mix voor

Luchtige Botercrème

200 g boter (zacht)

250 ml melk (koud)

Voor decoratie:

0,5 flesjes Dr. Oetker Disco

1 flesje Dr. Oetker Minifeest

Voor het kleuren van het beslag:

1 Zo maak je de regenboog laagjestaart:

Bereid het biscuitbeslag volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel het beslag over 3 kommen. Kleur het biscuitbeslag roze, geel en blauw met de kleurstoffen en de botercrème blauw en geel. Maak een verloop in de kleuren voor een mooi effect.

2 Gekleurde regenboog taart bakken:

Bak iedere kleur biscuitbeslag afzonderlijk één voor één in een spring- of taartvorm in ca. 25 minuten gaar. Haal de biscuitbodems na het bakken uit de vormen en laat deze afkoelen.



Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven 170 °C
Inclusief Midden
Baktijd: ongeveer 25 minuten

3 Maak ondertussen een zakje botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Als je het leuk vindt kun je de botercrème laagjes ook nog een kleurtje geven. Verdeel de botercrème dan over kommen en kleur met de Kleurstoffen.



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



4 De regenboog taart stapelen:

Doe de blauwe biscuitbodem in een schone spring- of taartvorm. Verdeel hierover een dun laagje botercrème. Stapel vervolgens de andere gekleurde biscuitlagen op elkaar en doe er elke keer een dun laagje botercrème tussen. Druk de regenboog laagjes zachtjes aan.



5 De taart maskeren:

Maak het tweede zakje botercrème volgens de aanwijzing op de verpakking. Bestrijk de taart met de botercrème.



6 Doe wat Disco op je hand en druk het voorzichtig tegen de zijkant van de taart in de botercrème.

7 Versier de bovenkant als laatst met Minifeest. Je kunt ze er gewoon over heen strooien, maar je kunt er ook leuke patroontjes van maken.

Tips van de Consumentenservice

- 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.

