



Regenboog taart

10 - 12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 60 Min.



Ingrediënten:

:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
5 eieren (op kamertemperatuur)
50 ml water

Bakgerei:

springvorm (20 cm)
5 kommen
mixer met garden
beslagkom

Voor de regenboog taart:

Voor de botercrème:

2 zakjes Dr. Oetker Mix voor
Luchtige Botercrème
200 g boter (zacht)
250 ml melk (koud)

Voor decoratie:

Dr. Oetker Glittersuiker

Voor het kleuren van het beslag en botercrème:

Dr. Oetker Kleurstoffen

1 Zo maak je de regenboog taart:

Bereid het biscuitbeslag en 1 zakje botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakkingen. Verdeel het beslag over 3 kommen en de botercrème over 2 kommen. Kleur het biscuitbeslag roze, geel en blauw met de Dr. Oetker kleurstoffen en de botercrème blauw en geel.



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



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



3 De regenboog taart stapelen:

Doe de blauwe biscuitbodem in een schone spring- of taartvorm. Verdeel hierover de gele botercrème. Leg de roze biscuitbodem op de gele botercrème en druk deze licht aan. Verdeel blauwe botercrème over de roze biscuitbodem en leg hierop de gele biscuitbodem, druk deze ook zachtjes aan.



4 De regenboog op de taart:

Maak het tweede zakje botercrème volgens de aanwijzing op de verpakking. Bestrijk de taart met de botercrème. Decoreer met gekleurde glittersuiker in de vorm van een regenboog. En klaar is de regenboog taart.



Tips van de Consumentenservice

- Heb je een grotere springvorm van 24 cm. Verdubbel dan de hoeveelheden voor het biscuitbeslag. 2 pakken Dr. Oetker Biscuitmix, 100 ml water en 10 eieren.
- 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.

