



Romige hartjestaart

10 - 12 taartpunten



Voor ervaren bakkers

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

springvorm (24 cm)
1 flesje Dr. Oetker Bakspray
mixer met garden
beslagkom (vetvrij)
kom waar beslagkom in past, (bij voorkeur van metaal of glas)
kartelmes/broodmes
spatel of plat mes
spuitzak
spuitmondje met een kleine ronde opening
zeef
kom (voor bloem, maizena, Backin)

Voor het biscuitbeslag (warme methode):

80 g bloem (bijv. Kristalbloem Koopmans)
40 g maizena
200 g eieren (ca. 4 stuks, op kamertemperatuur)
100 g suiker
0,5 tl Dr. Oetker Backin

Voor de boter crème:

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

Voor decoratie:

250 ml slagroom of spuitbus
Dr. Oetker Suikerhartjes

Vorbereiding:

Voor een luchtig beslag is het belangrijk dat de materialen vetvrij zijn. Spoel voordat je begint de beslagkom en garden goed af met heet kraanwater.

Biscuitbeslag maken en taartbodem bakken:

Biscuitbeslag moet direct na bereiding volgens de bereidingswijze worden gebakken (wanneer het beslag te lang staat verliest het de luchtigheid).

- 1 Meng de bloem, maizena en bakpoeder door elkaar, zeef het en bewaar dit mengsel in een kom.
- 2 Breek de eieren in de beslagkom en meng dit met een handmixer op een lage snelheid met de suiker.
- 3 Plaats de beslagkom in een iets grotere kom/bak (bij voorkeur van metaal of glas) met heet (kraan)water. Klop de massa met de mixer met garden op de hoogste stand tot een luchtig geheel. Het is voldoende luchtig als het in kleine pieken blijft staan.



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



- 4 Spatel het gezeefde bloemmensel handmatig met de spatel voorzichtig in 3 à 4 keer door het beslag. Dit moet rustig en met aandacht gebeuren zodat het beslag de luchtigheid kan vasthouden.
- 5 Vet de springvorm in met Bakspray. Giet het biscuitbeslag in de ingevette springvorm. Bak het biscuitbeslag in ca. 25 minuten gaar en goudbruin. Kijk na de baktijd of de biscuitbodem gaar is door een satépikker in het midden van de taart te prikken. Komt de prikker er droog uit, dan is de taart klaar. Kleeft er nog beslag aan, bak de taart dan nog wat langer. Haal de biscuittaart na het bakken uit de oven en laat deze eerst 10 minuten in de vorm afkoelen. Verwijder de springvorm na 10 minuten en laat de taart verder op een taartrooster afkoelen. Als je met de punt van een mes langs de rand van de springvorm gaat kun je de biscuittaart makkelijk lossnijden.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 25 minuten

Vullen en versieren:

Zorg dat de taartbodem helemaal is afgekoeld voordat je de taart gaat vullen en versieren.

- 6 Snijd de taart horizontaal doormidden zodat je 2 lagen hebt.
- 7 Bereid de botercrème volgens de aanwijzingen op het zakje en bestrijk de onderste taartlaag rijkelijk met botercrème. Stapel de 2 taartbodems op elkaar.
- 8 Bestrijk de stapel taarten aan de bovenkant en rondom nog met een dun laagje botercrème.
- 9 Spuit met slagroom hartjes op te taart en versier met suikerhartjes.

