



Roomtaart met vers fruit

1 taart



Wat bakervaring gewenst

up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

springvorm 24 cm
spatel of plat mes

Voor de roomtaart:

1 pak Koopmans Fijne Cake mix
150 g boter of margarine
4 eieren
50 ml melk

Voor de vulling en decoratie:

aardbeiensaus
1 appel (groene)
1 perzik of nectarine
150 g aardbeien (kleine)
150 g blauwe bessen
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
1 el citroensap
1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Banketbakkersroom
400 ml volle melk

1 Zo maak je de roomtaart:

Bak de cake volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar bak de cake in een springvorm in plaats van een cakevorm.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 30 - 35 Minuten

- 2 Neem de cake uit de vorm en leg deze op een rooster. Bestrijk de warme cake met Aardbeiensaus. Laat de cake afkoelen en bestrijk nogmaals met Aardbeiensaus.
- 3 Maak de springvorm schoon. Snijd de appel en nectarine met schil in kleine blokjes. Houd 6 aardbeien en 50 g blauwe bessen apart. Snijd de rest van de aardbeien in vieren en meng ze met de rest van de blauwe bessen, de appel- en nectarineblokjes. Schep het fruit om met 1 zakje Vanillesuiker en het citroensap.
- 4 Bereid de banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op de verpakking met melk in plaats van water. Leg de taart terug in de springvorm. Verdeel het fruit over de cakebodem.



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



- 5 Schep de Banketbakkersroom erop en strijk de bovenkant glad. Zet de roomtaart 2 uur in de koelkast. Leg bovenop een figuur van de rest van de aardbeien en blauwe bessen.

