



Rozentaart

1 taart



Voor ervaren bakkers

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Voor de rozentaart:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
5 eieren
50 ml water

Voor de rozen:

2 zakjes Dr. Oetker Mix voor
Luchtige Botercreme
200 g roomboter (zachte) 2x100
gram
250 ml melk (2x125 ml)
1 pak Dr. Oetker Kleurstoffen

- 1 Verwarm de oven voor. Maak het biscuitbeslag zoals aangeven op de verpakking. Bak de biscuittaart in ongeveer 35 minuten gaar en laat deze afkoelen.

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven 150 °C

Baktijd: 35 Minuten

- 2 Bereid 2 zakjes mix voor botercreme en verdeel deze over 3 schaaltes. Kleur nu met kleurstof de boter creme in 3 verschillende tinten roze of een andere kleur naar keuze.
- 3 Doe nu de meest donkere tint een spuitzak met spuitmondje 2D. Begin aan de onderkant van de taart met het spuiten van de roosjes. Draai je roosjes van binnen naar buiten en ga zo de hele taart rond.
- 4 Vul nu de spuitzak met de middelste tint en herhaal het proces boven je eerste ring met roosjes.
- 5 Na deze ring is nu de lichtste tint aan de beurt. Vul de spuitzak met de lichtste tint. Spuit hiermee roosjes op de bovenkant en indien nodig stukjes op de zijkant van de rozentaart.



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



- 6 Als de rozentaart is bedekt, laat 'm minimaal 30 minuten in de koelkast uitharden.



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