



Sinterklaas taart

10 taartpunten



Voor ervaren bakkers

up to 100 Min.



- 1 Verwarm de oven voor. Bereid het beslag volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vet de taartvorm in met Bakspray of boter.

Elektrische oven: 170 °C
Heteluchtoven 170 °C
Inclusief Midden
Baktijd: 30 - 40 minuten

- 2 Doe het beslag in de taartvorm en bak de taart in ca. 30-35 minuten gaar. Laat de taartbodem eerst 10 minuten in de taartvorm afkoelen en stort deze dan op een rooster om verder af te laten koelen.
- 3 Door de sinterklaas taart te storten op een rooster is de bovenkant van de taart (wat eigenlijk de onderkant is) mooi recht en glad. Heb je nog teveel bolling aan de onderkant, snijd deze dan recht weg met een groot mes of een taartzaag. Verdeel de taartbodem in 2 lagen.
- 4 Bereid de luchtige botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Houd een klein deel van de botercrème apart om later de taart mee af te smeren.
- 5 Verkruimel de kruidnoten in een keukenmachine of in een theedoek met behulp van een hamer en meng de kruimels door de rest van de botercrème. Vul de taart met deze pepernoten-botercrème.

Ingrediënten:

Bakgerei:

0,5 flesjes Dr. Oetker Bakspray
1 springvorm (20 cm)
1 beslagkom
1 mixer met garden
1 spatel of plat mes
1 kunststof mesje voor fondant
1 kunststof roller
1 Cakesmoother

Voor de sinterklaastaart:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
5 eieren
50 ml water

Voor de vulling:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Luchtige Botercrème
100 g roomboter (zachte)
125 ml melk
150 g kruidnoten

Voor decoratie:

450 g marsepein rood
marsepein gekleurd voor de
cadeautjes
0,5 doosjes Dr. Oetker
Decoratiestiften Choco & Karamel
50 g kruidnoten



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



- 6 Plaats de lagen weer bovenop elkaar en smeer de gehele taart af met een laagje botercrème zonder kruidnoten. Gebruik hiervoor een breed (palet)mes of een spatel.
- 7 Rol de rode marsepein uit tot een grote, zo ronde mogelijk plak. Neem twee keer de hoogte van de taart en tel dit bij de doorsnede (20 cm) op. Om er zeker te zijn dat je goed uitkomt, tel je er nog minimaal 4 cm aan ieder kant bij op. Deze uiteindelijke maat moet de doorsnede van de marsepeinen plak hebben.
- 8 Leg de marsepeinen plak heel voorzichtig over de roller heen en leg deze daarna rustig over de taart. Verdeel met je handen de marsepein heel voorzichtig over de taart door overal aan te drukken. Zorg daarbij dat je niet teveel druk aan de rand geeft, want dan zou de marsepein kunnen gaan scheuren. Gebruik eventueel nog een cake smoother om de marsepein mooi glad te maken.
- 9 Rol een aantal kleuren marsepein uit tot dunne plakken en snijd daar verschillende maten rechthoeken en/of vierkanten uit voor de cadeautjes.
- 10 Plak alle cadeautjes langs de onderkant van de taart en maak de linten en strikken met de Chocolate Stiften.
- 11 Versier de sinterklaastaart met kruidnootjes. Plak ze vast met een beetje botercrème of chocopasta.

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.

