



Sinterklaastaart

10 - 12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Extra nodig:

- 1 springvorm (20 cm)
- 1 rol bakpapier
- 1 spatel of plat mes

Voor de Sinterklaastaart:

- 1 pak Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
- 5 eieren
- 50 ml water

Voor de speculoosvulling:

- 1 zakje Dr. Oetker Botercrème
- 100 g roomboter
- 125 ml melk (koude)
- 50 g Speculoos pasta

Voor decoratie:

- 500 g kruidnoten

- 1 Maak de biscuittaart volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2 Laat de biscuittaart bodem op een rooster helemaal afkoelen.
- 3 Maak de botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking en roer er daarna goed de speculoos door.
- 4 Snij de taart horizontaal doormidden (zie tip). Besmeer de onderste laag met een dikke laag speculooscrème. Bedek helemaal met kruidnootjes en leg er het bovenste deel weer bovenop. Besmeer nu de hele taart met een flinke, egale laag speculooscrème.





- 5 Bedek nu de hele Sinterklaastaart met kruidnootjes. Begin onder aan de zijkant en werk zo netjes mogelijk naar boven en naar het midden. Verschuif de kruidnootjes af en toe wat om mooi uit te komen.



Tips van de Consumentenservice

- Om de sinterklaastaart mooi recht te krijgen kun je hem aan de zijkant de taart een stukje insnijden. Snij hem pas daarna horizontaal doormidden. Zo weet je precies hoe de helften weer op elkaar horen.
- 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.

