



Sterren fondanttaart

12 - 16 taartpunten



Voor ervaren bakkers

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

1 - 2 springvormen van 22-24 cm
1 mixer met garden
bloem voor bestuiven werkblad
1 kunststof roller
2 - 5 uitsteekvormpjes
kerststerren in verschillende maten

voor de biscuitbodems:

2 pakken Dr. Oetker Biscuittaart
100 ml water
10 eieren

voor de boter crème:

2 zakjes Dr. Oetker Mix voor
Luchtige Boter crème
200 g roomboter (zacht)
250 ml melk (koud)

Voor de bekleding:

4 verpakkingen Dr. Oetker
Rolfondant wit

Voor decoratie:

1 verpakking verpakkingen Dr.
Oetker Rolfondant roze
1 flesje Dr. Oetker Zachte Parels
Zilver

Twee biscuitbodems bakken:

Maak het beslag en bak 2 taartbodems volgens de aanwijzingen op de verpakkingen. Haal de biscuitbodems na het bakken uit de vormen en laat ze afkoelen.

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: ongeveer 30 minuten

Stapeltaart met boter crème:

Snijd de twee taartbodems horizontaal doormidden zodat je 4 lagen hebt. Bereid de boter crème volgens de aanwijzingen op het zakje en bestrijk elke taartlaag rijkelijk met boter crème. Stapel de vier taartbodems op elkaar. Bestrijk de stapel taarten aan de bovenkant en rondom nog met een dun laagje boter crème.



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



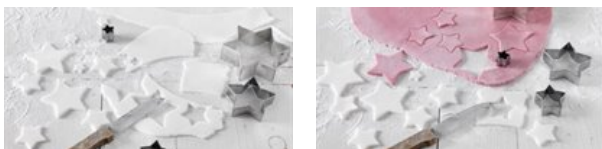
Taart bekleden met fondant:

Bekleed de taart met wit fondant: Bestuif het aanrecht met wat bloem en rol een lange reep fondant uit, groot genoeg om de taartomtrek te bekleden. Rol een tweede lap uit voor de bovenkant. Druk de rand van de springvorm op het fondant en snijd de vorm rondom uit. Bedek hiermee de bovenkant van de taart. Sluit de randen met een likje botercrème.



Sterren op de taart:

Steek verschillende maten sterren uit wit en roze fondant. Plak de sterren met een beetje botercrème op de taart. Versier de bovenste rand met kleine witte sterren.



Zilveren parels op taart:

Versier de taart met zilveren parels. Plak de parels vast met een heel klein beetje water of botercrème.

