



Sterrentaart

1 taart



Voor ervaren bakkers

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Voor de sterrentaart:

2 pakken Dr. Oetker Biscuittaart
10 eieren
100 ml water
1 pak Dr. Oetker Kleurstoffen

Voor de botercreme:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Luchtige Botercreme
100 g roomboter
125 ml melk

Extra nodig:

bakvorm vierkant 18 cm
bakpapier
uitsteekvormpje ster

- 1 Vet de bakvorm in en bekleed deze met bakpapier. Vouw een stuk bakpapier zo dat er een u-vorm ontstaat en dat deze een breedte heeft van ongeveer 6,5 cm. Zo kun je de gekleurde taartstukken straks gemakkelijk uit de vorm halen. (zie foto).



- 2 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 170 °C

Heteluchtoven 170 °C

Baktijd: 30 - 40 Minuten

- 3 **Biscuitbeslag:**
Maak het biscuitbeslag zoals aangegeven staat op de verpakking.



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



- 4 Verdeel het biscuitbeslag in 3 bakjes. Voeg in elk bakje een goeie scheut kleurstof toe en meng dit goed door.



- 5 Doe elke kleur biscuitbeslag naast elkaar in de bakvorm.



- 6 Bak de biscuittaart ongeveer 35 minuten gaar in een voorverwarmde oven. Laat hem daarna 10 minuten afkoelen en leg de biscuittaart op een rooster.

- 7 Snijd de gekleurde gedeelten in plakken van ongeveer een centimeter dik.



- 8 Steek uit elke plak een ster, maar het mag ook een andere niet al te ingewikkelde vorm zijn, zoals driehoek, cirkel, hart.





- 9 Maak van het tweede pak de biscuitmix gereed en maak daarmee een laag in de wederom ingevette bakvorm van ongeveer 2 a 3 cm. Plaats daarna de sterren achter elkaar voorzichtig in de biscuitmix. Doe dit met alle kleuren, zorg dat je van elke kleur 1 rij maakt, dan heb je straks in elke plak cake hetzelfde patroon.



- 10 Vul de bakvorm verder op met de rest van de biscuitmix en bak de sterrentaart weer voor 30-35 minuten in een voorverwarmde oven.



- 11 Laat de sterrentaart goed afkoelen.
- 12 Bereid de botercreme volgens de aanwijzingen op het zakje en geef het eventueel een kleurtje met de kleurstofstiften.
- 13 Bestrijk de sterrentaart met een laagje botercreme en bewaar de sterrentaart tot het aansnijden in de koelkast.

Tips van de Consumentenservice

- Plaats een prikker aan de voorzijde van de sterrentaart waar de sterren goed zichtbaar zijn. Zo weet je waar je moet snijden voor het juiste effect.
- Van de overgebleven stukjes cakeplakken kun je leuke cakepops maken. Kijk eens bij onze cakepop recepten. Je kunt de cake stukjes ook invriezen zodat je een andere keer cakepops kunt maken. Je kunt de cakereestjes ongeveer drie maanden bewaren in de vriezer, luchtdicht verpakt.
- 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.

