



# Stippentaart met vlinders

1 taart



Voor ervaren bakkers

up to 100 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

springvorm Ø 20 cm  
1 flesje Dr. Oetker Bakspray  
kartelmes/broodmes  
spatel of plat mes  
kunststof roller  
1 Cakesmoother  
kunststof mesje voor fondant  
uitsteekvormpje klein rond  
uitsteekvormpje vlinder

### Beslag:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart Naturel  
5 eieren (op kamertemperatuur)  
50 ml water

### Vulling:

1 zakje Dr. Oetker Boter crème  
100 g roomboter  
125 ml melk (koud)  
jam (smaak naar keuze)

### Decoratie:

450 g marsepein groen of kleur naar keuze (voor bekleden taart)  
marsepein wit (voor de stippen)  
marsepein lichtroze (voor vlinders en bolletjes)  
marsepein fuchsia roze (voor vlinders en lint)  
marsepein geel (voor bolletjes)  
1 flesje Dr. Oetker Disco

## 1 Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor. Maak het biscuitbeslag zoals aangegeven op de verpakking. Spray de taartvorm in met bakspray of vet het bakblik in met boter. Bak de taartbodem in ongeveer 35 minuten gaar. Laat de taart 10 minuten afkoelen in het bakblik. Haal de bodem dan uit de bakvorm en laat deze op een rooster met de onderkant boven verder afkoelen.

**Elektrische oven: 170 °C**  
**Heteluchtoven 170 °C**  
**Baktijd: 30 - 40 Minuten**

2 De bovenkant van de taart (wat eigenlijk de onderkant is) is mooi recht en glad. Heb je nog teveel bolling deze kant, snijd deze dan recht weg met een groot mes of een taartzaag.

3 Verdeel de taart met een mes of taartzaag in het gewenste aantal lagen (wil je meer dan twee lagen maken, gebruik dan een extra hoge bakvorm).





#### 4 Vulling:

Maak de botercrème volgens de aanwijzingen van de verpakking . Vul de lagen van de taart met botercrème en een laagje jam. Of gebruik een andere taartvulling.

- 5 Plaats alle lagen weer op elkaar en bestrijk de gehele taart met een laagje botercrème. Gebruik hier een breed (palet)mes of een spatel voor.



#### 6 Versieren:

Rol 450 gram marsepein uit tot een grote, zo rond mogelijke, 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.

- 7 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.
- 8 Rol een stuk witte marsepein/fondant uit tot een dunne plak en steek er met een kleine ronde uitsteker allemaal kleine stippen uit.
- 9 Rol een stuk fuchsia roze marsepein tot een lange plak en snijd hier met een scherp kunststof mesje een lint uit van ongeveer 3 cm breed. Dit lint moet volledig om de taart heen kunnen, zodat je maar één sluiting hebt.
- 10 Rol kleine lichtroze bolletjes voor de gehele onderrand van de taart, of gebruik een siliconenmal die dit soort bolletjes kan maken. Deze kun je kopen bij een speciaalzaak. Plak nu het fuchsia roze lint om de taart met behulp van een klein kwastje en wat kraanwater. Gebruik niet teveel water, marsepein kan daarvan gaan 'smelten'. Plak de roze bolletjes rondom aan de onderkant van de rand.
- 11 Maak een aantal kleine gele bolletjes van gelijke grootte en maak hier een cirkel van in het midden bovenop de taart. Verdeel de witte stippen over de zijkant en bovenkant van de taart.
- 12 Rol kleine stukjes lichtroze en fuchsia roze marsepein uit tot dunne plakjes en steek hier verschillende maten vlinders uit.





- 13 Strooi Disco in de cirkel van gele bolletjes en leg de vlinders in een mooi patroon op het Disco strooisel.

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.

