



Streeptaart met discospikkels

12 taartpunten



Voor ervaren bakkers

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Voor de biscuittaart:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
5 eieren
50 ml melk

Voor de vulling:

1 pak Dr. Oetker Pakket voor MonChou Taart
200 g MonChou (zilverwikkel, op kamertemperatuur)
250 ml slagroom
100 ml water (kamertemperatuur)
200 g boter of margarine (kamertemperatuur)
200 g poedersuiker
125 g kersenjam (ca. 4 el)

Voor decoratie:

Dr. Oetker CupCake Rolfondant en andere kleuren naar keuze
3 flesjes Dr. Oetker Disco

Extra nodig:

mixer met garden
beslagkom
springvorm Ø 24 cm
bakpapier
schaal voor serveren
spuitzak
kartelmes/broodmes
kunststof mesje voor fondant + liniaal

- 1 Bak de biscuittaart volgens de aanwijzingen op het pak.

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

- 2 Vulling:

Maak een boter crème van de zachte boter en poedersuiker. Mix eerst de boter wit en romig, voeg daarna in 2 gedeeltes de poedersuiker toe en mix goed door tot het een geheel is geworden.

- 3 Zet de afgekoelde taart op een serveerschaal en draai de taart om. Zo krijg je een mooie strakke bovenkant. Snijd 'm twee keer horizontaal door met een broodmes zodat je drie gelijke lagen hebt. Haal de bovenste twee biscuitlagen eraf.

- 4 Vul een spuitzak met de boter crème. Spuit nu op de onderste laag van de taart aan de rand een opstaand randje (een dijkje). Spuit 2 lagen op elkaar. Zo loopt straks de MonChou vulling niet uit de taart. Zet deze bodem in de koelkast, totdat je de MonChou vulling klaar hebt.



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



- 5 Klop in een kom de 200 gr MonChou met een mixer met garden glad. Voeg het water en de mix voor MonChoutaart toe en klop dit tot een glad geheel.
- 6 Bestrijk de onderste laag nu met deze MonChou vulling. Leg de middelste cakelaag er op en bestrijk deze met een laag kersenjam. Leg de bovenste laag cake op de taart. Smeer nu de hele taart dun af met de botercrème. Laat de taart minimaal 1 uur opstijven.
- 7 **Decoreren:**

Rol het fondant uit op een snijplank of placemat en snijd brede en smalle stroken even hoog als de taart. Gebruik hiervoor het liniaal en mesje. Plak deze op de botercrème strak tegen elkaar aan. Zo krijg je een mooie zijkant met strepen. Decoreer de bovenkant van de taart met de Disco.

