



Surprise inside verjaardagstaart

12 - 16 taartpunten



Voor ervaren bakkers

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

bakvorm van 18 cm doorsnede

Extra nodig:

Feestkaarsje(s)

voor de taart:

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

voor de botercrème:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème
100 g roomboter (zacht)
100 ml melk
1 zakje Dr. Oetker Cake & Taart Vulling Choco

voor decoratie:

3 flesjes Dr. Oetker Minifeest of een zak van de bekende chocolade snoepjes
2 verpakkingen Dr. Oetker Rolfondant wit

1 Invetten:

Neem de bakvorm en vet deze goed in. Dit gaat het eenvoudigst met een bakspray.

2 Taartje bakken:

Voor deze taart bak je twee keer een klein taartje. **Halveer daarom de ingredienten** en maak het beslag volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Baktijd: 24 - 30 Minuten

3 Taartjes uithollen:

Snijd desgewenst een klein laagje van de onderzijde bij beide cakes af, zodat ze beter op elkaar aansluiten straks. Hol de binnenkant van beide taartjes in het midden uit. Een doorsnede van ongeveer 9 cm.



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



4 Botercrème maken:

Snijd beide taartjes door de helft. Bestrijk de onderste helft met een laagje Cake & Taartvulling Choco. Maak de botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Bestrijk de Choco taartvulling met botercrème. Stapel de taartlagen op, zodat je een taartje krijgt.

5 Vul de holte met de chocosnoepjes.

6 Rol het fondant uit tot een ronde lap van ongeveer 36 cm doorsnede. Leg deze voorzichtig over het taartje. Snijd het overtollig fondant weg met een mesje.

7 Versier nu het taartje met de snoepjes. Dit gaat het eenvoudigst als je de snoepjes iets nat maakt. Daarna druk je ze voorzichtig in de fondant.

8 Bewaar het taartje totdat je gaat serveren in de koelkast.

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.

