



# Taart met bloemen van fondant

10 - 12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

● up to 90 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

#### Voor de Wolken Cake:

1 pak Dr. Oetker Wolken Vanille  
3 eieren  
200 ml slagroom  
1 el melk

#### Voor de taartvulling:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor  
Banketbakkersroom  
400 ml water  
125 g aardbeienjam

#### Voor de botercreme:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor  
Luchtige Botercreme  
100 g roomboter (zacht)  
125 ml melk (koud)

#### Voor de taartdecoratie:

5 - 6 doosjes Dr. Oetker CupCake  
Rolfondant  
1 pak Dr. Oetker Kleurstoffen

## 1 Taart maken:

Verwarm de oven voor. Volg de aanwijzingen op het pak van de Dr. Oetker Wolken Vanille om het beslag te maken.

**Elektrische oven: 160 °C**

**Heteluchtoven 140 °C**

**Baktijd: 50 - 55 Minuten**

- 2 Bak de taart in 50-55 minuten gaar. Prik met een satéprikker in de taart om te kijken of hij gaar is. Als de satéprikker schoon en droog uit de taart komt, kun je de taart uit de oven halen en deze af laten koelen.

## 3 Taartvulling:

Maak de Dr. Oetker Banketbakkersroom volgens de aanwijzing op de verpakking. Snijd de biscuitbodem twee keer door, zodat er 3 lagen ontstaan. Bestrijk op de onderste laag met ongeveer 1-2 cm de banketbakkersroom. Leg daar het middelste taartdeel op en bestrijk deze aan de bovenkant met aardbeienjam. Dek deze af met het laatste taartdeel.



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



**4 Botercrème maken:**

Maak de botercrème volgens aanwijzing op het zakje. Bestrijk de taart daarna helemaal met botercrème.

**5 Fondant uitrollen:**

Rol 3-4 pakjes Dr. Oetker witte fondant zo dun mogelijk uit en zo rond mogelijk. Hiermee kun je de hele taart bekleden. Rol de witte fondant om een deegroller heen. Gebruik voldoende poedersuiker of bloem zodat de fondant niet blijft plakken aan de deegroller. Zet de taart op een mooie schaal.

**6** Rol de fondant uit over de taart. Vouw de fondant met je handen netjes om de taart heen en druk het fondant aan de onderkant goed aan. Snijd voorzichtig de resten weg met een scherp mesje.

**7 De taart decoreren:**

Kleur de resterende witte fondant in jouw favoriete kleuren met de Dr. Oetker Kleurstoffen. Maak een paar kleuren.

**8 Rand om de taart:**

Pak de gekleurde fondant en rol dit uit in de vorm van een reep. Snijd met een mesje er een reep uit van 1cm breed. Deze is voor de taartdecoratie aan de onderkant van de taart.

**9** Plak de reep met een beetje botercrème vast aan de onderzijde van de taart.

**10** Rol de gekleurde fondant uit en steek hier met de bloemetjes uitstekers bloemetjes uit.

**11** Plak de bloemetjes op de taart met een beetje botercrème.

