



Uiltjes taart

1 taart



Wat bakervaring gewenst

● up to 60 Min.



Ingrediënten:

Voor de biscuitbodem:

1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
5 eieren
50 ml water

Voor de vulling:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Luchtige Botercrème
100 g roomboter (zachte)
125 ml melk (koud)
125 g jam (naar keuze)

Voor de decoratie:

3 - 4 verpakkingen Dr. Oetker
Rolfondant wit
Dr. Oetker Rolfondant rood
Dr. Oetker Rolfondant roze
fondant groen
fondant bruin

Extra nodig:

uitsteekvormpje in de vorm van
een blaadje
spuitmondje
deegroller
springvorm 20 of 24 cm

1 De biscuittaart bakken:

Maak het biscuitbeslag en bak de taart volgens de aanwijzingen op de verpakking van Dr. Oetker Biscuitmix. Laat de biscuittaart vervolgens op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm. Leg de biscuittaart onderste boven op een taart rooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de taart goed afkoelen.

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven 140 °C

Baktijd: 30 - 35 minuten

2 Botercrème:

Maak de botercrème volgens aanwijzing op de verpakking.

- 3 Snijd de biscuitbodem in 3 delen zodat je op 2 lagen een vulling kunt smeren. Smeer op 1 laag ongeveer 1-2 cm botercrème. Leg 1 laag taartdeel er weer op en smeer op de 2e laag een lekkere jam. Dek deze af met het laatste taartdeel. Bestrijk daarna de taart met botercrème. Zorg dat je nog een beetje botercrème overhoudt, daarmee kun je de taart decoratie gemakkelijk op het fondant plakken.



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



4 Fondant taart bekleden:

Rol 3-4 pakjes Dr. Oetker Rolfondant Wit zo dun mogelijk uit in een ronde vorm. Met deze lap bekleed je de taart.

- 5 Zet de taart op een mooie schaal. Rol de witte fondant om een deegroller heen. Gebruik voldoende poedersuiker of bloem zodat de fondant niet blijft plakken aan de deegroller.

6 Tak:

Pak de bruine fondant en rol hier een tak van. Plak deze met een beetje botercrème op de taart.

7 Rand om de taart:

Pak de groene fondant en rol dit uit in de vorm van een reep. Snijd met een mesje hier een reep uit van 1cm breed voor rondom de taart.

- 8 Plak de reep met een beetje botercrème vast aan de onderste rand van de taart.

9 Blaadjes:

Rol de groene fondant uit. Steek met de uitsteekvormpje groene blaadjes uit en plak deze met behulp van een beetje botercrème op de taart aan de tak.

10 Uiltjes:

Rol de roze fondant uit. En snijd met een mesje omtrek van het uiltje uit de fondant.





11 Oogjes en voetjes:

Rol witte fondant uit en steek met het spuitmondje hier twee rondjes uit. Plak met een beetje botercrème de oogjes op het uiltje. Gebruik een klein beetje bruine fondant voor de pupilletjes. Pak voor de voetjes de bruine fondant. Maak hier kleine bolletjes van en druk deze een beetje plat. Plak met een beetje botercrème de voetjes aan de uiltjes.

12 Neusje:

Pak de rode fondant en maak er een klein kegeltje van, druk deze een beetje plat. Plak deze met een klein beetje botercrème op het uiltje.

13 Vleugeltjes:

Pak weer de roze fondant en rol deze uit. Snijd met het aardappelschilmesje vleugeltjes uit en plak deze met een beetje botercrème aan de uiltjes vast.

14 Pak het spuitmondje en druk met de achterkant van het spuitmondje halve rondjes op het buikje van het uiltje.



15 Herhaal stap 10 tot en met 14 voor het rode uiltje. Vervang de roze fondant voor de rode fondant.

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.

