



Wolken Paastaart met paashaas

ongeveer 10 - 12 taarten



Voor ervaren bakkers

up to 60 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met garden
bakplaat
springvorm (24 cm)
zeef
decoratielint

voor de Wolken Paastaart:

1 pak Dr. Oetker Wolken Vanille
of Wolken Citroen
200 ml slagroom
3 eieren (m, kamertemperatuur)

voor de room:

1 zakje Dr. Oetker Mix voor
Banketbakkersroom
400 ml water
2 passievruchten vruchtvlies

voor decoratie:

2 pakken lange vingers
250 g chocolade paaseitjes
ongeveer 100 - 150 g melk
chocolade paashaas

Beslag maken en bakken Wolken cake:

Verwarm de oven voor en bereid het beslag volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel het beslag over springvorm. Strooi $\frac{1}{4}$ deel van de poedersuiker met een zeefje over de cake. Bak de cake in ca. 50-55 minuten gaar. Haal de cake uit de springvorm en laat afkoelen op een rooster.



Elektrische oven: 160 °C
Heteluchtoven 140 °C
Inclusief Midden
Baktijd: 50 - 55 minuten



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



Bestrijken met passievruchten room:

Bereid de banketbakkersroom volgens de aanwijzingen op de verpakking en meng als laatste het vruchtvlees van de passievruchten erdoor. Verdeel de banketbakkersroom over de boven- en zijkant van de cake.



Taartrand met lange vingers:

Plak aan de zijkant van de cake de lange vingers naast elkaar en bind ze vast met het lint.



Decoratie met chocolade paashaas en -eitjes:

Zet de paashaas in het midden van de cake en strooi de eitjes eromheen.

