Choco party cake

Ingrediënten

5 Stuk(s) Ei
1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
50 ml Water
4 el (eetlepels) Aardbeienjam
100 g Roomboter (zacht)
125 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
1 flesje(s) Dr. Oetker Chocofantasie
1 Zakje(s) Dr. Oetker Duo Glazuur Choco
100 g Aardbeien
50 g Witte chocolade

Keukenspullen

Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Kom (vuurvast)
Mixer met gardes
Spatel of plat mes
Springvorm Ø18 cm

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C).

Bekleed de bodem van een springvorm Ø18 cm met bakpapier en vet de rand in met bakspray.

2. Biscuittaart bakken

Doe de **biscuitmix**, de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in minimaal 5 minuten tot een luchtig biscuitbeslag. Bak de biscuittaart in 30-40 minuten in het midden van de voorverwarmde oven gaar en goudbruin. Laat de taart vervolgens op een rooster afkoelen.

3. Choco party cake maken

Als de taart afgekoeld is, kun je de taart 2 keer doorsnijden. Draai eerst de taart om, zodat de rechte onderkant de bovenkant wordt. Haal er 2 gedeeltes cake af en leg de onderste helft op een serveerbord. Smeer op de onderste helft botercrème. Leg de tweede laag cake er op. Smeer hier een lekkere laag **aardbeienjam (4 el)** op. Leg de bovenste laag op de taart. Bestrijk de bovenkant van de taart met de overige botercrème, zodat de taart mooi glad wordt. Bestrijk daarna de zijkanten met de overige botercrème.

4. Botercrème maken

Klop ondertussen de **roomboter (100 g)** op de laagste stand met een mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (125 ml)** en de **mix voor de botercrème** toe. Roer het geheel in ca. een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en langs de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden.

5. Choco Party Cake decoreren

Meng van de helft van de vier verschillende decoraties in de **Chocofantasie** door elkaar in een diep bord of kommetje. Versier de onderkant met deze gemengde Chocofantasie. Voor de chocolade drips verwarm je de **Choco Glazuur** volgens de aanwijzingen op de verpakking. Maak de drips op de taart door met een lepeltje langs de rand een klein beetje chocolade te gieten. Zorg dat de chocolade niet te warm is. Het moet ongeveer yoghurtdikte zijn. Als je mooie drips hebt, verdeel je de rest van de chocolade over de bovenkant van de taart. Smelt **witte chocolade (50 g)** in een kom au bain-marie en doop één voor één de **aardbeien (100 g)** erin. Leg de aardbeien direct op de taart en laat de witte chocolade hard worden.