Christmas Candle Biscuittaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
5 Stuk(s) Ei
125 ml Water
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
200 g (gram) Boter (zacht)
250 ml Melk
140 ml Verse slagroom (onbereid)
300 g (gram) Witte smeltchocolade
Dr. Oetker Christmas Party

Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm
Mixer met gardes
Garde
(Palet)mes
Steelpan (dikke bodem)
Spuitflesje
1 Stuk(s) Taart kaarsjes

1. Receptvideo Christmas candle biscuittaart



2. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor **(elektrische oven: 170 °C / Heteluchtoven 170 °C).**

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in met bakspray of wat boter.



3. Biscuittaart bakken

Doe de **Basismix Biscuittaart (1 pak),** de **eieren (5 stuks)** en het **koude water (125 ml)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar.

Klop het geheel daarna op de hoogste stand in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag. Verdeel het beslag over de springvorm en strijk het glad.

Bak de taart in 30-40 minuten gaar en goudbruin.

Laat de taart vervolgens op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm. Leg de taart ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de taart goed afkoelen en snijd over de breedte in 3 gelijke 'plakken'.



4. Botercrème maken

Klop de **zachte boter (200 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (250 ml)** en de mix voor **botercrème (2 zakjes)** toe.

Mix het geheel ca. een halve minuut met de mixer met garden op de laagste stand goed door elkaar.

Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom, zodat alle boter goed los komt en door de crème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.



5. Witte chocoladeganache maken

Giet de **slagroom (140 ml)** in een hittebestendige kom. Breng een klein laagje water aan de kook en plaats de kom bovenop de pan met kokend water. Zorg dat de kom het water niet raakt.

Verwarm, zachtjes kloppend met een garde, de slagroom circa 6 minuten.

Voeg de **witte chocolade (300 g)** toe en roer tot het is gesmolten. Zorg dat je een gladde substantie hebt zonder klontjes. Giet de witte chocolade ganache in een spuitflesje en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

> ### Meer weten over ganache?
> Wij vertellen je hier wat het is, waar je het voor gebruikt en hoe je het maakt.



6. Biscuittaart decoreren

Tijd om de taart op te maken! Begin met één van de 3 plakken taart. Spuit een laagje botercrème op de taart en smeer uit tot deze overal dezelfde dikte heeft.

Leg hier de volgende plak taart bovenop. Spuit ook hier weer een laagje botercrème op en smeer deze uit.

Leg de laatste plak taart erop en bedek de hele taart met de rest van de botercrème. Zorg dat de taart mooi glad afgestreken is. Hiervoor kun je een (palet)mes gebruiken. Plaats de biscuittaart minimaal 20 minuten in de koelkast (of 10 minuten in de vriezer).

Maak met het spuitflesje mooie druppels langs de zijkant van de taart. Bedek ook de bovenkant van de taart. Laat de druppels een beetje hard worden en spuit vervolgens weer druppels langs de taart. Herhaal dit tot het lijkt op druppels kaarsvet. Duw het kaarsje in het midden van de taart. Besprenkel het geheel met de **Dr. Oetker Christmas Party Mix.**