Dino taart

Ingrediënten

325 g (gram) Bloem
2.5 tl (theelepels) Bakpoeder
0.5 tl (theelepels) Zout
470 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
610 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
3 el (eetlepels) Zonnebloemolie
1 el (eetlepels) Vanille extract
4 Stuk(s) Ei
300 ml Melk
150 g (gram) Eiwit (liefst gepasteuriseerd)
200 g (gram) Roomkaas
Aardbeienjam
Kleurstof (lichtgroen, donkergroen & geel)
Fondant (zwart, wit, geel)

Keukenspullen

Bakvormen laagjestaart Ø15 (bijv. Wilton)
Mixer met gardes
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)
Taartkarton
Paletmes
3 Stuk(s) Spuitzak
Spuitmondjes gevarieerd

1. Cakes bakken

Verwarm de oven voor op 175 graden Celcius. Spray de 4 bakvormen van 15 cm in met bakspray.

Zeef de **bloem (325 g)**, **bakpoeder (2.5 tl)** en **zout (0.5 tl)** in een kom en zet opzij.

Doe de **boter (170 g)**, **suiker (310 g)**, **olie (3 el)** en **vanille extract (1 el)** in een kom en mix dit tot het luchtig en licht van kleur is.

Voeg een voor een de **eieren (4 stuks)** toe en mix tot alles goed vermengd is.

Voeg de helft van de droge ingrediënten toe en mix tot het net is opgenomen. Voeg langzaam de **melk (300 ml)** toe.

Voeg de rest van de droge ingrediënten toe en mix tot alles goed gemengd is. Pas op dat je het beslag niet te lang mixt. Verdeel het beslag over de 4 bakvormen.

2. Zwitserse meringue botercrème bereiden

Doe de **eiwitten (150 g)** en de **suiker (300 g)** in een hittebestendige kom en verwarm dit au bain marie tot de suiker volledig is opgelost (50 - 60 graden Celcius).

Mix de verwarmde eiwitten in een keukenmixer tot de eiwitten stijf zijn geworden. Voeg de (koude) **boter (300 g)** klontje voor klontje toe.

Laat het mengsel ongeveer 10 minuten mixen tot het een romige massa wordt.

Voeg de **roomkaas (200 g)** in kleine delen toe en mix tot alles goed is vermengd. Pas op voor overmixen!

3. Dino taart opbouwen en decoreren

Plaats een cakelaag op een taartkarton . Smeer een laagje botercrème op de cake en verdeel daar bovenop een laagje **aardbeienjam** (of vulling naar keuze).

Plaats de tweede cakelaag op de vulling. Herhaal bovenstaande stap hierna nog 2 keer.

Kleur een deel van de botercrème **lichtgroen** en smeer dit aan de bovenkant en zijkant van de taart. Strijk glad met behulp van een paletmes.

Kleur (een deel van) de overgebleven botercrème geel en donkergroen. Vul 2 spuitzakken en spuit met verschillende spuitmondjes toefjes op de bovenkant en zijkant van de taart zodat er een 'kam', rug en staart ontstaat.

Maak van **geel fondant** driehoekjes en steek die in de toefjes. Maak van **zwart en wit fondant** ogen en een mond met tanden en plak deze op de voorkant van de taart.

Spuit eventueel een randje donkergroene botercrème aan de onderkant van de taart.