

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 tl. (theelepels) Zonnebloemolie
1 tl. (theelepels) 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.

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

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.

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