Drip Cake

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
5 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
50 ml Water
250 ml Verse slagroom (onbereid)
50 g Molen De Hoop Bavaroisemix Citroen
50 ml Water (kamertemperatuur)
180 g Roomboter (op kamertemperatuur)
100 g Poedersuiker
4 el (eetlepels) Bakken.nl Frambozenvulling
20 Stuk(s) Frambozen
1 Bakje(s) Bakken.nl Chocoladedrip Wit
1 Bakje(s) Rood fruit (bijv. aardbeien, rode bessen, framboos)

Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm (hoog)
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak (met glad spuitmondje)
Taartzaag
Maatbeker

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 170°C).

Vet de springvorm in met boter of Dr. Oetker Bakspray.

2. Bak een biscuittaart

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 beslag.

Plaats de springvorm op een rooster iets onder het midden in de voorverwarmde oven. Bak de taart in ongeveer 35 minuten gaar en goudbruin.

Laat de biscuitbodem vervolgens op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm.

Leg de biscuitbodem ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de biscuitbodem goed afkoelen. De biscuitbodem is nu klaar om door te snijden, te vullen en te decoreren.

> Gaarproef
> Prik met een satéprikker in het midden van de biscuittaart. Is de prikker droog, dan is de biscuittaart gaar.

3. Maak de vullingen (tijdens het bakken)

Klop **slagroom (250 ml)** op totdat het lobbig wordt; op 'yoghurt' dikte.

Mix de **Molen De Hoop Bavaroisemix Citroen (50 g)** en het **water (50 ml)** tot een gladde massa. Spatel dit door de lobbige slagroom. De bavarois is nu klaar voor gebruik en stijft binnen 60 minuten op.

Doe de zachte **roomboter (180 g)** in een kom en klop de boter romig en wit. Voeg de **poedersuiker (100 g)** toe. Mix tot een luchtige botercrème. Dit duurt ongeveer 10 – 15 minuten. Doe de botercrème hierna in een spuitzak.

4. Drip cake vullen en decoreren

Snijd de taart horizontaal in drie delen. Vul het eerste deel met de **Bakken.nl frambozenvulling (4 el)**. Leg hierop halve **frambozen (20 stuks)**.

Plaats een laag op de eerste laag. Vul deze laag met de citroen bavaroise. Leg hierop halve frambozen. Plaats het laatste deel van de taart op de tweede laag.

Smeer de taart af met de botercrème. Doe dit met een spatel of een plat mes.

Zet de drip cake een ½ uur in de vriezer.

5. Drips en topping

Verwarm de **Bakken.nl Chocoladedrip Wit (1 bakje)** volgens de verpakking.

Haal de taart uit de vriezer. Doe de witte chocoladedrip in een maatbeker of een spuitflesje. Laat eerst de drips langs de rand van de taart lopen.

Vul daarna de rest van de bovenzijde van de drip cake op met de witte chocolade drip.

Decoreer de taart met vers gewassen **rood fruit (1 bakje)**.