Driptaart toefjes

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
200 g Boter (op kamertemperatuur)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
250 ml Melk
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen
3 el (eetlepels) Aardbeienjam
50 ml Verse slagroom (onbereid)
100 g Witte chocolade
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Happy Days Mix

Keukenspullen

Bakpapier
Springvorm (Ø20 cm)
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes
Lepel
Satéprikker
3 Stuk(s) Bakje
Spatel
Steelpan
Spuitzak
Glad spuitmondje
Broodmes

1. Voorbereiden

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

Leg bakpapier op de springvormbodem, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met de boter of bakspray.

2. Bak een biscuitbodem

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)**, de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 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 (turbo) in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag.

Verdeel het beslag over de springvorm en strijk glad.

Bak de taart in 30 à 40 min gaar en goudbruin.

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

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

3. Maak een flinke hoeveelheid botercrème

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

Voeg de **melk (250 ml)** en de **botercrèmemix (2 zakjes)** toe. Mix het geheel ca. ¾ minuut met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom, zodat alle boter goed loskomt en door de crème gemengd kan worden.

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

Verdeel de botercrème in twee gelijke delen. Doe één deel in een bakje voor de blauwe crème. De rest verdeel je over de overgebleven twee bakjes: een deel is voor de vulling en het andere deel voor de toefjes. Maak met **Dr. Oetker kleurstoffen (1 pak)** eerst de blauwe botercrème door klein beetje blauwe kleurstof toe te voegen en mix dit tot egale kleur.

4. Taart vullen en decoreren

Snijd de afgekoelde taart 2 keer door zodat je 3 lagen taart hebt. Op de onderste laag smeer je de ongekleurde botercrème. Leg de middelste laag taart er weer op en verdeel hierover **aardbeienjam (3 el)**. Dek af met de bovenste laag.

Smeer de taart netjes af met de blauwe botercrème zodat je niets meer van de cake ziet. Zet de taart in de koelkast voor een paar uur, zodat de botercrème koud wordt.

Verwarm in een steelpan de **slagroom (50 ml)**. Hak ondertussen de **witte chocolade (100 g)** in kleine stukjes. Zodra de slagroom gaat koken haal je de pan van het vuur. Voeg de stukjes chocolade hier aan toe. Roer goed door tot de ganache (mengsel slagroom en chocolade) helemaal glad is.

Voeg klein beetje rode en gele kleurstof toe en roer goed door de ganache. Herhaal dit aantal keer tot je een mooie oranje kleur hebt.

Neem de koude taart erbij en maak hier drips op. Met een lepel giet je kleine beetjes ganache over de rand van de taart. Verdeel hierna de rest van de ganache over de bovenkant van de taart.

> ### Spuitzak gebruiken?
> Vul de spuitzak met de ganache. Knip een puntje van de zak en spuit op de rand van de taart kleine beetjes ganache, zodat dit langzaam naar beneden loopt.

5. De finale driptaarttoefjes

Kleur het laatste bakje botercrème met klein beetje rode kleurstof, zodat deze roze kleurt. Leg het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de roze botercrème. Spuit netjes mooie kleine toefjes op de taart.

Strooi de gele parels, de spikkels en het groene gras van de **Dr. Oetker Happy Days Mix (1 strooibusje)** in een schaaltje. Meng dit door elkaar.

Neem een beetje in je hand en druk dit voorzichtig tegen de onderkant van de taart. Strooi het overige mengsel aan de binnenkant tussen de toefjes.

> ### De mooiste toefjes?
> Oefen eventueel eerst even wat toefjes op een bord. De crème kun je daarna weer toevoegen aan de rest in de spuitzak.

> ### Meer bakken?
> Kijk voor een verjaardag driptaart op DeLeuksteTaartenShop.