Fault line taart

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
2 Druppel(s) Citroen aroma (Dr. Oetker)
4 el (eetlepels) Lemoncurd
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Regenboogfantasie
Dr. Oetker Kleurstoffen (goud)

Keukenspullen

Springvorm Ø15 cm
Bakpapier
Boter om in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes
Lepel
Satéprikker
Schaal
Edge side scraper
Spatel
Spuitzak
Kwastje
Lepel

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 twee biscuitbodems

Doe de mix van 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 de helft van het beslag over de springvorm en strijk glad. Dek het restje beslag af en bewaar voor de tweede taart.

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.

Herhaal bovenstaande stappen nog een keer met het overige beslag en bak een tweede biscuitbodem.

> 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 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 los komt en door de crème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Voeg naar smaak de **citroenaroma (2-3 druppels)** toe en mix nog even door.



4. Vullen en afsmeren

Snijd de beide afgekoelde taarten 2 keer door, zodat je 2 x 3 = 6 taartlagen hebt. Op de onderste laag smeer je een laagje citroen-botercrème.

Leg de middelste laag taart er weer op en verdeel hierover **lemon curd (2 el)**. Dek af met de bovenste laag. Ga zo om en om door tot je alle lagen op elkaar hebt gezet. De taart wordt extra hoog. Smeer de taart dun maar netjes af met de botercrème. Zet de taart in de koelkast voor een paar uur, zodat de botercrème koud wordt.



5. Bouw je fault line-taart op

Giet de sprinkles van **Dr. Oetker Regenboogfantasie (1 strooibusje)** in een schaaltje. Breng deze met je hand aan op het midden van de taart. Druk het goed aan.

Vul een spuitzak met de overige citroen botercrème. Spuit langs de randen van de spikkels een dikke laag botercrème zodat de spikkels niet bedekt worden.

Gebruik nu een side scraper om de botercrème glad te maken. Draai voorzichtig rondjes om het te veel weg te halen. Werk eventueel met spatel beetje bij. Zet de taart in de koeling.

Verf met een klein kwastje de randjes van de botercrème met de **kleurstof (goud)**.

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 twee biscuitbodems

Doe de mix van 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 de helft van het beslag over de springvorm en strijk glad. Dek het restje beslag af en bewaar voor de tweede taart.

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.

Herhaal bovenstaande stappen nog een keer met het overige beslag en bak een tweede biscuitbodem.

> 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 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 los komt en door de crème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Voeg naar smaak de **citroenaroma (2-3 druppels)** toe en mix nog even door.



4. Vullen en afsmeren

Snijd de beide afgekoelde taarten 2 keer door, zodat je 2 x 3 = 6 taartlagen hebt. Op de onderste laag smeer je een laagje citroen-botercrème.

Leg de middelste laag taart er weer op en verdeel hierover **lemon curd (2 el)**. Dek af met de bovenste laag. Ga zo om en om door tot je alle lagen op elkaar hebt gezet. De taart wordt extra hoog. Smeer de taart dun maar netjes af met de botercrème. Zet de taart in de koelkast voor een paar uur, zodat de botercrème koud wordt.



5. Bouw je fault line-taart op

Giet de sprinkles van **Dr. Oetker Regenboogfantasie (1 strooibusje)** in een schaaltje. Breng deze met je hand aan op het midden van de taart. Druk het goed aan.

Vul een spuitzak met de overige citroen botercrème. Spuit langs de randen van de spikkels een dikke laag botercrème zodat de spikkels niet bedekt worden.

Gebruik nu een side scraper om de botercrème glad te maken. Draai voorzichtig rondjes om het te veel weg te halen. Werk eventueel met spatel beetje bij. Zet de taart in de koeling.

Verf met een klein kwastje de randjes van de botercrème met de **kleurstof (goud)**.