Foute kersttrui biscuittaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
100 g Boter (op kamertemperatuur)
125 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
2 pak(ken) Rolfondant Rood
1 Pak Dr. Oetker Rolfondant Wit
Fondant (in verschillende kleuren)

Keukenspullen

Springvorm (Ø20 cm)
Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Deegroller
Huishoudfolie
Mixer met gardes
Spatel
Mes
Vork
Satéprikker

1. Voorbereiden

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

Leg een vel bakpapier op de bodem van de springvorm, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met wat bakspray of wat boter.

2. Bereid een biscuitbeslag

Doe de mix uit het **pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart**, 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 in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag. Verdeel het beslag over de springvorm en strijk het glad.

3. Bak je biscuittaart

Bak de taart in 30-40 minuten gaar en goudbruin. Prik met een satéprikker in het midden van de taart. Is de prikker droog, dan is de taart gaan. Laat de taart vervolgens op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm. Lag de taart vervolgens ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de taart goed afkoelen.

4. Maak je botercrème

Klop de zachte **boter (100 g)** op de laagste tand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (125 ml)** en **zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème** toe. Mix het geheel ca. een halve minuut met de mixer 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.

5. Vul en decoreer je kersttrui taart

Snijd de taart horizontaal doormidden met een scherp mes. Markeer de zijkant zodat de helften later weer mooi op elkaar passen.

Kneed de **rode fondant (2 pakjes)** tot een soepele bol en rol die uit tot een dunne ronde lap die groot genoeg is om de hele taart te bedekken. Leg de fondant over de taart.

Strijk de fondant rondom de taart mooi glad en snijd rondom de overtollige fondant weg. Maak een bol van de resterende rolfondant en bewaar in plastic zodat deze niet uitdroogt.

Kneed de **witte fondant (1 pakje)** soepel en rol uit. Snijd daarna een flinke driehoek, die zal dienstdoen als het shirt onder de kersttrui. Je kunt er (nog fouter!) ook nog een colletje aan maken, zodat er een witte coltrui onder de kersttrui zit! Maak de onderkant een beetje nat en plak deze dan aan de bovenkant van de taart in het midden.

Snijd van de rode fondant 2 repen van ongeveer 1 cm breed die je als boord van de trui langs de witte fondant plakt, als een V-hals. Maak hier met een vork een motief op zodat het meer opvalt, of maak bijvoorbeeld een vlecht van 3 strengen fondant. Ga nu verder helemaal los met alle versiersels en **gekleurde fondant** (steek bijvoorbeeld hulstblaadjes, sterren of zelfs hertjes uit). Maak je kersttrui zo fout als jij wilt!