Glitter 'n glamour chocoladetaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
1 Pak Dr. Oetker Kleurstoffen
200 g Boter (ongezouten roomboter)
3 el (eetlepels) Cacaopoeder
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
250 ml Melk
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Glamour Mix
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1 el (eetlepels) Suiker (kristalsuiker)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

Keukenspullen

Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Springvorm Ø18 cm
Spuitzak
Stervormig spuitmondje
Spatel
Boter of bakspray om mee in te vetten
Broodmes
6 Stuk(s) Prikker (met zilveren en gouden ster)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170 °C / hetelucht 170°C).

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in met bakspray of boter.



2. Biscuittaart maken

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 in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag. Voeg een aantal druppels blauwe en gele kleurstof van **Dr. Oetker Kleurstoffen (1 pak)** toe tot de gewenste groene kleur ontstaat.

Verdeel het biscuitbeslag over de spingvorm en strijk het glad.

Vul de springvorm met het beslag. Plaats de gevulde springvorm op het rooster in de voorverwarmde oven en bak de taart in 30 tot 40 minuten gaar en goudbruin.

Laat de taart afkoelen op een rooster.



3. Glitter 'n glamourtaart vullen

Snijd de taart in 3 gelijke delen.

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

Voeg de **melk (250 ml)**, de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (2 zakjes)** en de **cacao (3 el)** toe en klop de massa 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Vul een spuitzak met de chocolade-botercrème en spuit een royale laag op de cakebodem.

Smeer uit en leg de tweede cakelaag erop. Spuit weer een royale laag chocolade-botercrème op de cake, smeer uit en plaats de derde cake erop.

Verdeel de overige botercrème rondom en op de cake en strijk glad.



4. Glitter 'n glamourtaart bekleden

Besprenkel de bovenkant en zijkant van de cake royaal met de **Dr. Oetker Glamour Mix (1 strooibusje)**.

Leg het **Dr. Oetker Glazuur Choco (1 zakje)** glazuur 5 minuten in heet water en vul er een spuitzak mee. Laat iets afkoelen.

Spuit de chocolade zigzag op het bakpapier.

Decoreer met de Glamour Mix en laat uitharden in de koelkast.

Doe de **slagroom (250 ml)** samen met de **vanillesuiker (1 zakje)** en **suiker (1 el)** in een kom en klop stijf.

Vul een spuitzak met de slagroom en leg in de koelkast.

Spuit de toefjes slagroom op de rand van de taart. Breek de chocoladeversieringen in stukken en druk ze in de taart. Je maakt de taart extra feestelijk door er sterren op satéprikkers in te steken.

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170 °C / hetelucht 170°C).

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in met bakspray of boter.



2. Biscuittaart maken

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 in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag. Voeg een aantal druppels blauwe en gele kleurstof van **Dr. Oetker Kleurstoffen (1 pak)** toe tot de gewenste groene kleur ontstaat.

Verdeel het biscuitbeslag over de spingvorm en strijk het glad.

Vul de springvorm met het beslag. Plaats de gevulde springvorm op het rooster in de voorverwarmde oven en bak de taart in 30 tot 40 minuten gaar en goudbruin.

Laat de taart afkoelen op een rooster.



3. Glitter 'n glamourtaart vullen

Snijd de taart in 3 gelijke delen.

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

Voeg de **melk (250 ml)**, de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (2 zakjes)** en de **cacao (3 el)** toe en klop de massa 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Vul een spuitzak met de chocolade-botercrème en spuit een royale laag op de cakebodem.

Smeer uit en leg de tweede cakelaag erop. Spuit weer een royale laag chocolade-botercrème op de cake, smeer uit en plaats de derde cake erop.

Verdeel de overige botercrème rondom en op de cake en strijk glad.



4. Glitter 'n glamourtaart bekleden

Besprenkel de bovenkant en zijkant van de cake royaal met de **Dr. Oetker Glamour Mix (1 strooibusje)**.

Leg het **Dr. Oetker Glazuur Choco (1 zakje)** glazuur 5 minuten in heet water en vul er een spuitzak mee. Laat iets afkoelen.

Spuit de chocolade zigzag op het bakpapier.

Decoreer met de Glamour Mix en laat uitharden in de koelkast.

Doe de **slagroom (250 ml)** samen met de **vanillesuiker (1 zakje)** en **suiker (1 el)** in een kom en klop stijf.

Vul een spuitzak met de slagroom en leg in de koelkast.

Spuit de toefjes slagroom op de rand van de taart. Breek de chocoladeversieringen in stukken en druk ze in de taart. Je maakt de taart extra feestelijk door er sterren op satéprikkers in te steken.