In-de-wolken-taart

Ingrediënten

1 Pak Rolfondant Rood
1 Pak Dr. Oetker Wolken Citroen
3 Stuk(s) Ei
200 ml Verse slagroom (onbereid)
100 g Frambozen

Keukenspullen

Deegroller
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Uitsteekvormpje hart
Zeefje

1. Rode hartjes maken

Rol het **fondant** uit tot 3 à 4 millimeter dikte. Steek of snijd hartjes uit de plak fondant.

Prik onderin de hartjes een satéprikker. Stempel er eventueel een tekst in.

Laat de fondanthartjes minimaal 4 à 5 uur drogen.

2. Wolkentaartbeslag maken

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

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

Doe de **cakemix (1 pak Dr. Oetker Wolken Citroen)**, de **eieren (3 stuks)** en de **slagroom (200 ml)** in een beslagkom en mix het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar. Klop het beslag daarna op de hoogste stand in 3 minuten luchtig.

Schep de **frambozen (100 g)** door het beslag.

Verdeel het beslag over de springvorm en strijk het glad. Strooi circa **1/4 van het zakje poedersuiker** (zit bij de bakmix) vlak voor het bakken met een zeefje over het beslag.

3. Wolkentaart bakken

Bak de cake onderin de oven in 50-55 minuten gaar en goudbruin.

Laat de cake zonder springvormrand afkoelen op een rooster. Bestrooi de cake vlak voor serveren met de rest van de poedersuiker. Versier de taart met de hard geworden fondanthartjes en met verse frambozen.

> **Gaarproef**
> Prik met een satéprikker in het midden van de cake, als deze er droog en schoon uitkomt, is de cake gaar.