Kruidnotentaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
1 Pak Koopmans Kruidnoten
1 el (eetlepels) Water
100 g (gram) Dr. Oetker Banketbakkersroom
330 ml Melk (koud)
30 g Bigarreaux groen
30 g Bigarreaux rood
30 g Rozijnen
Amandel aroma (Dr. Oetker)
200 ml Slagroom (ongezoet)
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Paletmes
Broodmes
Spuitzak
Kwastje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op **170 graden**.

2. Beslag maken

Bekleed de springvormbodem met bakpapier en vet de randen in met bakspray of boter. Doe de **biscuitmix (1 pak)**, de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom. Meng dit eerst op de laagste stand goed door elkaar tot dat het een gladde massa is en mix de ingrediënten daarna op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

3. Taart bakken

Schep het beslag in de springvorm en bak de taart op **170 graden** 30-40 minuten gaar en goudbruin. Laat de taart op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm.

4. Kruidnoten bakken

Zet de oven op: elektrisch 175°C / hetelucht 160°C. Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Doe de helft van het pak **kruidnotenmix (160 g)** in een kom en voeg het **water (1 el)** toe. Kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend kruidnotendeeg. Bestuif het aanrecht met bloem, rol het kruidnotendeeg tot een deegrol van circa 20 cm en verdeel deze in 2 gelijke delen.

Rol de 2 deegrollen nog iets langer en verdeel het kruidnotendeeg nogmaals door de helft, zo ontstaan er 4 rolletjes deeg. Verdeel nu elk rolletje deeg in 7 stukjes.

Leg de bolletjes op een bakplaat in 4 rijen van 7. Zorg er wel voor dat de bolletjes goed over de plaat verdeeld zijn (tussenruimte van circa 3-5 cm). Bak de kruidnoten in het midden van de oven in circa 10 minuten gaar. Let op dat de onderkant van de kruidnoten niet te donker wordt.

Haal direct na het bakken de kruidnoten met het bakpapier van de bakplaat en laat ze even afkoelen.

5. Romige kruidnotenvulling maken

Doe de **koude melk (330 ml)** in een kom en voeg de mix voor **Banketbakkersroom (100 g) toe.**

Meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand. Klop het vervolgens een minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel.

Mix vervolgens de overige **kruidnotenmix (160 g)** door de room tot alles goed is gemengd. Is de room te dik? Voeg dan evt. nog wat melk toe.

Spatel de **bigarreaux groen (30 g), bigarreaux rood (30 g), rozijnen (30 g)** en het **Dr. Oetker amandelaroma** door de banketbakkersroom. Voeg het aroma toe naar smaak.

6. Kruidnotentaart decoreren

Snij de afgekoelde biscuit in 3 delen. Vul de taart met de vulling.

Klop de **slagroom (200 ml)** stijf en bestrijk de taart met de helft hiervan.

Doe de overige slagroom in een spuitzak en spuit bolletjes bovenop de taart.. Decoreer met een kwastje en **kleurstof** de taart. Leg wat van de Koopmans kruidnoten en snoepgoed bovenop de taart.