Luxe slagroomtaart met fruit

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
750 ml Verse slagroom (onbereid)
75 g Suiker (kristalsuiker)
2 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)
1 Pot(ten) Jam (naar keuze)
1 Zakje(s) Nougatine (Dr. Oetker)
Fruit naar keuze

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
Mixer met gardes
Taartrooster
Broodmes
Spuitzak
Spuitmondjes gevarieerd

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 bodem van de springvorm, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met boter of bakspray.

2. Taartbodem bereiden

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 (turbo) in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag.

Verdeel het beslag over de springvorm en strijk het glad. Bak de taart in 30 tot 40 minuten gaar en goudbruin.

Laat de taart op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm. Leg de taart hierna ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de taart goed afkoelen.

3. Slagroomtaart vullen

Klop met behulp van de mixer met garden de **slagroom (750 ml)** met de **suiker (75 g)** en **Klop-fix (2 zakjes)** luchtig.

Gebruik liefst een scherp kartelmes om de taartbodem in drie lagen te verdelen. Leg hiervoor een hand zachtjes op de taartbodem zodat deze niet verschuift en snijd de slagroomtaart voorzichtig twee keer horizontaal door.

Bestrijk de onderste taartlaag van de slagroomtaart met een dun laagje **jam (1 potje)** en ongeveer ¼ van de slagroom. Leg het middelste deel van de slagroomtaart op de slagroom en druk zachtjes aan. Verdeel nog ca. ¼ van de slagroom op de middelste taartbodem.

Leg het laatste deel van de slagroomtaart op de slagroom en druk deze zacht aan. Schep een klein deel van de slagroom op de taart, voldoende om de slagroomtaart geheel te bestrijken met slagroom (maskeren). Houd wat slagroom achter voor het decoreren.

4. Slagroomtaart decoreren

Decoreer de rand van de slagroomtaart met **Dr. Oetker Nougatine (1 zakje)**. Druk de nougatine met de hand voorzichtig tegen de zijkant van de slagroomtaart. Doe dit totdat de gehele zijkant van de slagroomtaart versierd is.

Verdeel de slagroomtaart eerst in gedachten in twaalf punten en spuit vervolgens de resterende slagroom naar wens op de taart. Decoreer naar eigen inzicht met **fruit naar keuze.**

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 bodem van de springvorm, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met boter of bakspray.

2. Taartbodem bereiden

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 (turbo) in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag.

Verdeel het beslag over de springvorm en strijk het glad. Bak de taart in 30 tot 40 minuten gaar en goudbruin.

Laat de taart op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm. Leg de taart hierna ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de taart goed afkoelen.

3. Slagroomtaart vullen

Klop met behulp van de mixer met garden de **slagroom (750 ml)** met de **suiker (75 g)** en **Klop-fix (2 zakjes)** luchtig.

Gebruik liefst een scherp kartelmes om de taartbodem in drie lagen te verdelen. Leg hiervoor een hand zachtjes op de taartbodem zodat deze niet verschuift en snijd de slagroomtaart voorzichtig twee keer horizontaal door.

Bestrijk de onderste taartlaag van de slagroomtaart met een dun laagje **jam (1 potje)** en ongeveer ¼ van de slagroom. Leg het middelste deel van de slagroomtaart op de slagroom en druk zachtjes aan. Verdeel nog ca. ¼ van de slagroom op de middelste taartbodem.

Leg het laatste deel van de slagroomtaart op de slagroom en druk deze zacht aan. Schep een klein deel van de slagroom op de taart, voldoende om de slagroomtaart geheel te bestrijken met slagroom (maskeren). Houd wat slagroom achter voor het decoreren.

4. Slagroomtaart decoreren

Decoreer de rand van de slagroomtaart met **Dr. Oetker Nougatine (1 zakje)**. Druk de nougatine met de hand voorzichtig tegen de zijkant van de slagroomtaart. Doe dit totdat de gehele zijkant van de slagroomtaart versierd is.

Verdeel de slagroomtaart eerst in gedachten in twaalf punten en spuit vervolgens de resterende slagroom naar wens op de taart. Decoreer naar eigen inzicht met **fruit naar keuze.**