Oranje biscuittaart met tijm

Ingrediënten

2 pak(ken) Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
10 Stuk(s) Ei
100 ml Water
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)
Dr. Oetker Kleurstoffen (geel)
0.5 Bosje Verse tijm
200 g Boter (ongezouten roomboter)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
600 g Mandarijntjes (blik)
125 ml Melk

Keukenspullen

Bakpapier
Mixer met gardes
Spatel
2 Stuk(s) Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

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

Bekleed de bakvorm(en) met bakpapier en vet de randen in met wat boter of bakspray.

2. Biscuittaart maken

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (2 pakken)**, de **10 eieren** en het **water (100 ml)** in een beslagkom. Meng het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

Maak de **tijmblaadjes (half bosje)** fijn in de vijzel en meng deze samen met de **kleurstof** (naar eigen inzicht) door het beslag.

3. Biscuittaart bakken

Bak de biscuittaart in 30 tot 40 minuten (bij bakken in een hoge vorm is de baktijd 40-50 minuten) iets onder het midden van de voorverwarmde oven gaar en goudbruin. Laat de biscuittaart op een rooster afkoelen.

4. Botercrème maken

Voeg het **mandarijnsap (±100 ml)** uit 1 blik, de **melk (125 ml)** en de **mix voor botercreme (2 zakjes Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème)** aan de boter toe. Roer met de mixer op de laagste stand het geheel in ongeveer een halve minuut tot een iets dikkere massa. Ga met een lepel over de bodem van de kom zodat alle boter goed in de massa wordt opgenomen. Klop nog ongeveer een minuut op de middelste stand tot een luchtige botercreme.

Prak de **mandarijntjes (600 g)** met een vork en laat ze goed uitlekken. Meng deze met een spatel door de botercreme.

5. Biscuittaart maken

Snijd de afgekoelde taarten met een broodmes in twee lagen. Een hogere vorm gebruikt om te bakken? Snijd de taart dan in 4 lagen.

Leg de onderste taartlaag op een bord en bestrijk deze met een laagje botercreme. Leg de volgende laag er bovenop en bestrijk deze ook met een laagje creme. Herhaal nog 2 keer en verdeel de laatste botercreme over de zijkanten en bovenkant van de taart.

Decoreer met wat overgebleven mandarijntjes, strooisel of nootjes