Sinterklaastaart met pepernotencrème

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Wolkencake Choco & Vanillesmaak
3 Stuk(s) Ei
200 ml Verse slagroom (onbereid)
1 el (eetlepels) Speculaaskruiden
100 g Boter (op kamertemperatuur)
125 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
100 g Kruidnoten
8 el (eetlepels) Chocoladepasta
2 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
Sinterklaassnoep

Keukenspullen

Bakpapier
Springvorm Ø24 cm
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C). Plaats het rooster onderin de oven.

Vet de rand van de springvorm in en plaats een stuk bakpapier op de bodem.

2. Taartbeslag maken

Doe de **Dr. Oetker Wolken Vanille Chocomix (1 pak)** in een beslagkom en voeg de **eieren (3 stuks)**, **slagroom (200 ml)** en **speculaaskruiden (1 el)** toe. Laat het zakje cacaomix uit de verpakking achterwege. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand goed door elkaar.

Klop het beslag daarna op de hoogste stand in 3 minuten luchtig. Verdeel het beslag over de springvorm en strijk het glad. Bak de speculaastaart in 50-55 minuten gaar. Laat de Sinterklaastaart zonder de springvormrand afkoelen op een rooster.

3. Pepernotencrème maken

Klop de zachte **boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuig en zonder klontjes. Voeg de **melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor luchtige botercrème (1 zakje)** toe.

Mix het geheel ca. 30 seconden met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom, zodat alle boter goed los komt en door de crème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige crème.

Hak de **kruidnoten (50 g)** fijn en spatel deze door de botercrème. Zet de kruidnotenbotercrème in de koelkast totdat je 'm gaat gebruiken.

4. Sinterklaastaart decoreren

Als de Sinterklaastaart is afgekoeld, snijd je hem in 3 lagen. Snijd hiervoor de taart op 1/3 en op 2/3 door.

Besmeer de onderste taartlaag met **chocoladepasta (6-8 el)**. Hak ongeveer 2 handjes **kruidnoten (zo'n 50 g)** grof en verdeel deze over de laag pasta. Leg dan de volgende taartlaag erop.

Bestrijk deze laag met een flinke schep kruidnotenbotercrème en strooi hier ook weer gehakte kruidnoten overheen. Leg de laatste cakelaag erop.

Maak er nu een echte Sinterklaastaart van. Bestrijk de hele Sinterklaastaart met de kruidnotenbotercrème en laat de Sinterklaastaart iets opstijven in de koelkast.

Verwarm als laatste het **Dr. Oetker Choco Glazuur (2 zakjes**, kijk op de verpakking) en schenk de glazuur over de taart, zodat je 'drips' krijgt. Versier daarna de Sinterklaastaart met **Sinterklaassnoep**.

> Meer bakken?
> Kijk voor een sinterklaas driptaart op DeLeuksteTaartenShop.