Sneeuwpoptaart

Kerst op de taart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
2 Pak Botercrème mix
250 ml Melk
200 g Boter (ongezouten roomboter)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
1 Kleine wortel
1 Eierkoek
1 Chocoladezoen
1 busje Christmas Party (Dr. Oetker)
1 Decoratiestiften (bijv. Dr. Oetker)
6 Blauwe bessen
Gekleurd satijnen lint (lengte 30 cm, breedte 5 cm)

Keukenspullen

Bakpapier
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mixer met gardes
Springvorm Ø18 cm
Mengkom
Taartzaag
Cocktailprikker
Satéprikker

1. Video recept



2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C/hetelucht 170°C) en plaats een rooster net onder het midden van de oven.

Bekleed de bodem met bakpapier en vet de randen van de springvorm in met boter of bakspray.



3. Biscuittaart maken

Doe de **biscuittaart mix**, de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in minimaal 5 minuten tot een luchtig biscuitbeslag.

> Tip
> Voeg een eetlepel koekkruiden toe aan de biscuittaart mix voor een extra winterse smaak.

Verdeel het beslag over de springvorm en plaats deze in de voorverwarmde oven. Bak de taart in 45 tot 50 minuten goudbruin en gaar. Laat de biscuittaart goed afkoelen op een rooster.



4. Botercrème maken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad. Voeg de melk **(250 ml)** en de **botercrème mix** toe en mix het geheel in 1 minuut op de middelste stand tot luchtige botercrème. Houd 1/8 deel van de botercrème apart voor het hoedje.

Snijd de taart horizontaal in 3 gelijke delen met een taartzaag of een groot broodmes. Bestrijk de eerste laag royaal met botercrème, leg hier een afgesneden plak taart bovenop en bestrijk weer royaal met botercrème. Leg tot slot de derde plak erop. Bestrijk vervolgens de hele taart met botercrème rondom en bovenop zodat de taart volledig bedekt is.

Bestrijk de eerste laag royaal met botercrème, leg hier een plak bovenop en bestrijk weer royaal met botercrème. Leg tot slot de derde plak cake erop. Bestrijk vervolgens de hele taart met botercrème (rondom en bovenop) zodat de taart volledig bedekt is.

> Tip
> Vervang 1 laag botercrème door een laagje rode jam.



5. Versiering

Bereid de **chocoglazuur (2 zakjes)** volgens de verpakking en snijd een puntje uit het zakje met opgewarmde chocoglazuur. Leg 2 Cocktailprikkers op een blad en druppel hier de chocoglazuur op zodat je twee armen krijgt met 1 vertakking.

> Tip
> Vind je het te lastig om de armen te maken met chocoglazuur? Steek dan 2 lange nekken (chocolade koekjes) in de taart.

Snijd het **worteltje** iets bij zodat hij een mooie vorm heeft.

Prik met behulp van een kleine satéprikker de **chocolade zoen** op de **eierkoek**. Bestrijk het hoedje, met behulp van een mes, met de resterende botercrème. Decoreer het hoedje met de Christmas Party mix. Plaats het hoedje bovenop de taart, net niet in het midden.

Steek de chocoladearmen aan de zijkanten van de taart. Druk de oranje neus in het midden van de cake (aan de zijkant van de taart). Teken oogjes erop met behulp van de decoratiestiften. Druk kleine blauwe besjes onder de oranje neus om een mondje te maken. Drapeer het lint om de onderkant van de taart en knoop vast. Knip de uiteinden van het lint meerdere malen in voor het sjaaleffect.