Sneeuwpoptaartjes van biscuittaart

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
250 g Mascarpone
125 ml Verse slagroom (onbereid)
2 el (eetlepels) Suiker (fijne)
7 Stuk(s) Zure matjes
15 Stuk(s) Dr. Oetker Suikeroogjes
7 Stuk(s) M&M® (oranje)
Dr. Oetker Chocolate Chips
4 el (eetlepels) Jam (naar keuze)

Keukenspullen

Bakplaat
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Uitsteekvormpje rond Ø7 cm
Uitsteekvormpje rond ø4cm

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 165°C).

Bekleed de bakplaat met bakpapier.

2. Bak een biscuitbodem

Doe de **mix (1 pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart)**, 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 in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag.

Spreid het uit op een bakplaat van ongeveer 30x40 cm en bak 15 minuten in de voorverwarmde oven gaar.

3. Mix ondertussen de mascarpone botercrème

Klop de **mascarpone (250 g)**, **slagroom (125 ml)** en **suiker (2 el)** in een kom stijf te kloppen. Zet in de koelkast tot je het straks nodig hebt.

4. Maak je sneeuwpop taartjes

Neem twee verschillende maten ronde uitstekers, ik gebruikte een kleine van 4 cm en een grotere van 7 cm. Per sneeuwpop heb je 4 rondjes biscuit nodig, 2 van elke maat die je op elkaar stapelt. Steek daarom 14 kleine en 14 grotere rondjes uit de biscuitbodem.

Smeer een laagje jam tussen de twee rondjes biscuit, maar zorg dat je dit niet helemaal tot aan de rand smeert. Smeer de zijkanten van de stapeltjes af met een laagje mascarponeroom en plaats tegen elkaar op een bordje. Smeer als laatst de bovenkant van de taartjes in met de room.

Decoreer de sneeuwpopjes met de **zure matten (7 stuks)** als sjaal (knip de uiteinden in voor een leuk effect), de **suikeroogjes (14 stuks)**, oranje **M&M's (7 stuks)** als neus en **chocolate chips** als knoopjes op de buik. Je zou zelfs de chocolate chips nog wat fijner kunnen hakken en hier een mond van maken

Biscuit

Je houdt natuurlijk biscuit over omdat je cirkels uit een rechthoekig stuk steekt. Met de overblijfselen zou je truffels kunnen maken! Verkruimel het biscuit, voeg er een klein beetje mascarponeroom aan toe en maak er balletjes van (en stapel ze op elkaar voor 3D sneeuwpoppen.

Decoreren

De sneeuwpopjes zijn het mooist als je ze vlak voor serveren pas decoreert. Afsmeren kun je wel al op voorhand doen.

Bewaren

Afgedekt zijn de sneeuwpoptaartjes - liefst zonder decoraties - zo'n 2-3 dagen houdbaar in de koelkast.