Sneeuwtaart van biscuittaart

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
100 g Boter (ongezouten roomboter)
125 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
6 el (eetlepels) Aardbeienjam
50 g Kokosrasp
Dr. Oetker Kerstfantasie
Boter of bakspray om mee in te vetten

Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak

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 springvorm met bakpapier en vet deze in met boter of bakspray.

2. Maak een biscuitbodem

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)** samen met de **eieren (5 stuks)** en **water (50 ml)** in een beslagkom. Mix dit op de laagste stand tot een gladde massa. Mix het hierna nog 5 minuten op de hoogste stand tot een luchtig biscuitbeslag.

Vul de springvorm met het beslag en strijk glad. Bak de taart in 30-40 minuten gaar.

Verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm. Leg de taart ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de taart ondersteboven afkoelen, de oude onderkant is straks de bovenkant van je taart.

3. Botercrème bereiden

Klop de **boter (100 g)** met de mixer 1 minuut op de laagste stand glad, smeuïg en zonder klontjes. Doe de **melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (1 zakje)** erbij en mix het nog 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige crème.

Doe de botercrème in een spuitzak en zet even apart tot gebruik.

> Geen spuitzak?
> Doe de botercrème in een stevig plastic zakje waar je later een punt van af kunt knippen.

4. Decoreer de sneeuwtaart

Snijd de hoge biscuittaart horizontaal 2 x door zodat 3 gelijke delen ontstaan.

We vullen de taart met de **aardbeienjam (6 el)**. Spuit langs de zijkant een randje botercrème. Dit zorgt ervoor dat de jam in de taart blijft zitten. Vul binnen de rand van botercrème met aardbeienjam. Verdeel dit met de achterkant van een lepel. Leg het andere deel van de biscuitbodem erop.

Spuit botercrème op de bovenkant en zijkant van de taart en besmeer de taart hier helemaal mee, zodat de taart bedekt is met botercrème.

Bestrooi de botercrème met **kokosrasp (50 g)** en versier de taart eventueel met de **strooisels (Dr. Oetker Kerstfantasie)**.

> Springvorm Ø24 cm?
> Snijd de taart bij een springvorm van 24 cm slechts 1x door, zodat er 2 lagen ontstaan.