Verjaardagstaart met frisse citroen botercrème

Ingrediënten

1 Stuk(s) Citroen
5 Stuk(s) Ei
150 g Witte basterdsuiker
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
snufje(s) Zout
0.5 Zakje(s) Dr. Oetker Backin bakpoeder
150 g Koopmans Patentbloem Kristal
250 ml Melk
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
200 g Boter (ongezouten roomboter)
1 tube Dr. Oetker Kleurstoffen (geel)
1 busje Dr. Oetker Regenboogfantasie

Keukenspullen

Deegroller
4 Kommetje(s) Kom
Mixer met gardes
Rasp
Spatel
Springvorm Ø18 cm
Spuitzak
Taart kaarsjes

1. Receptvideo Verjaardagstaart met citroen

2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Bekleed de springvorm met bakpapier en vet de zijkanten in met boter of bakspray.

3. Verjaardagstaart bakken

Was de **citroen (1 stuk)** en rasp de schil van een halve citroen.

Klop met een mixer met garden de **eieren (5 stuks)** met de **suiker (150 g)**, het **vanille-aroma (1 tl)**, **zout (snufje)** en de **citroenrasp** glad.

Zeef de **bloem (150 g)** en de **Backin (0,5 zakje)** hierboven en klop het geheel in 5 minuten tot een luchtig taartbeslag. Verdeel het taartbeslag over de springvorm en bak de taart in de oven in 30 à 40 minuten gaar en goudbruin.

> Makkelijke taart
> Wil je liever met een mix bakken, gebruik dan **Dr. Oetker Basismix voor Biscuit**. Daarmee maak je gemakkelijk een luchtige biscuittaart.

4. Taartvulling maken

Snijd de afgekoelde taart in drie lagen. Mix de **boter (200 g)** met een mixer met garden glad.

Voeg de **botercrème (2 zakjes)**, de **melk (250 ml)** en het **sap van 1 citroen** toe.

Mix tot een gladde en luchtige botercrème.

Verdeel de botercrème over 4 kommen. Voeg de **gele kleurstof (een paar druppels)** toe aan de eerste kom met botercrème.

Doe hetzelfde voor 2 andere kommen met botercrème, maar zorg dat de tinten steeds iets lichter zijn.

Uiteindelijk heb je 3 verschillende geel-tinten botercrème en 1 witte.

5. Verjaardagstaart versieren

Leg een biscuitlaag op het taartplateau of bord en bestrijk met een laagje witte botercrème.

Leg de tweede biscuit erop en bestrijk weer met een laagje witte botercrème.

Plaats de laatste biscuit erop en druk zachtjes aan.

Besmeer vervolgens de bovenkant en 1/3 van de zijkant van de taart met een laagje donkergele botercrème.

Voeg daaronder een 1/3 laag toe met iets lichter geel en eindig met de lichtste kleur aan de onderkant.

Trek met een grote spatel de botercrème glad zodat er een vloeiend kleurverloop ontstaat. Gebruik de overige witte botercrème en spuit kleine toefjes op de bovenkant.

Besprenkel tot slot de bovenkant van de taart met de **Regenboogfantasie** (confetti) en steek de kaarsjes in het midden.