Pasen verrassingstaart

Ingrediënten

5 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
1 Pak Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
125 ml Water
200 g (gram) Boter
250 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
Chocolade paashaas
200 g (gram) Paaseitjes (klein, gevarieerd)
Dr. Oetker Kleurstoffen (geel)
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)

Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm
Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
2 Stuk(s) Mengkom
Mixer met gardes
Taartzaag
Ronde uitsteekvorm (ca. Ø 8 cm)
Spatel
Lepel

1. Verrassingstaart Pasen recept video



2. Voorbereiding

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

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in met bakspray (of wat boter).



3. Biscuittaart maken

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)**, de **eieren (5 stuks)** en het **water (125 ml)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand goed door.

Klop het mengsel daarna op de hoogste stand in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag. Verdeel het beslag over de springvorm en strijk het glad.

Bak de taart in 30-40 minuten gaar en goudbruin. Laat de taart vervolgens op een rooster afkoleen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm. Leg de taart ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de taart goed afkoelen.

> ### Gaarproef
> Prik met een satéprikker in het midden van de biscuittaart. Is de prikker droog, dan is de biscuittaart gaar.



4. Botercreme maken

Klop de **boter (200 g)** op de laagste stand met de mixer met gardes in 1 minuut glad en smeuïg. Voeg de **melk (250 ml),** de **Dr. Oetker Vanillesuiker (1 zakje)** en de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (2 zakjes)** toe.

Mix het geheel ongeveer 30 seconden met de mixer met gardes op de laagste stand door. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom en zorg ervoor dat alle boter goed los komt en door de crème gemengd kan worden.

Klop het mengsel in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercreme.

Verdeel de botercrème over 2 kommen. Meng de rode en gele **Dr. Oetker Kleurstoffen (1 pak)** met de botercrème. Voeg aan de ene kom een aantal druppels rode kleurstof toe zodat er een pastelroze kleur ontstaat en aan de andere kom een aantal druppels gele kleurstof toe zodat er een pastelgele kleur ontstaat.



5. Verrassingstaart vullen

Snijd de taart in 3 gelijke delen. Dit gaat het makkelijkst met een taartzaag, maar je kunt ook een broodmes gebruiken. Maak een cirkel in het midden van 1 taartdeel met behulp van een ronde uitsteekvorm van ø 8 cm.

Leg eerst een taartdeel zonder gat in het midden op een plateau en bestrijk de bovenkant royaal met roze botercrème. Leg hier een taartdeel met gat in het midden bovenop. Bestrijk met roze botercrème, maar laat hierbij het gat vrij.

Vul vervolgens het gat met de **chocolade paaseitjes (bewaar er een paar)** en leg de laatste taartplak (zonder gat) er voorzichtig bovenop.

Bestrijk de buitenzijde van de taart met een spatel of spuitzak met de gele botercreme. Strijk de zij- en bovenkant glad. Plaats de **chocolade paashaas** in het midden van de taart en decoreer de bovenkant van de taart met de overgebleven **paaseitjes**.

1. Verrassingstaart Pasen recept video



2. Voorbereiding

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

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in met bakspray (of wat boter).



3. Biscuittaart maken

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)**, de **eieren (5 stuks)** en het **water (125 ml)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand goed door.

Klop het mengsel daarna op de hoogste stand in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag. Verdeel het beslag over de springvorm en strijk het glad.

Bak de taart in 30-40 minuten gaar en goudbruin. Laat de taart vervolgens op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm. Leg de taart ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de taart goed afkoelen.

> ### Gaarproef
> Prik met een satéprikker in het midden van de biscuittaart. Is de prikker droog, dan is de biscuittaart gaar.



4. Botercreme maken

Klop de **boter (200 g)** op de laagste stand met de mixer met gardes in 1 minuut glad en smeuïg. Voeg de **melk (250 ml),** de **Dr. Oetker Vanillesuiker (1 zakje)** en de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (2 zakjes)** toe.

Mix het geheel ongeveer 30 seconden met de mixer met gardes op de laagste stand door. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom en zorg ervoor dat alle boter goed los komt en door de crème gemengd kan worden.

Klop het mengsel in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercreme.

Verdeel de botercrème over 2 kommen. Meng de rode en gele **Dr. Oetker Kleurstoffen (1 pak)** met de botercrème. Voeg aan de ene kom een aantal druppels rode kleurstof toe zodat er een pastelroze kleur ontstaat en aan de andere kom een aantal druppels gele kleurstof toe zodat er een pastelgele kleur ontstaat.



5. Verrassingstaart vullen

Snijd de taart in 3 gelijke delen. Dit gaat het makkelijkst met een taartzaag, maar je kunt ook een broodmes gebruiken. Maak een cirkel in het midden van 1 taartdeel met behulp van een ronde uitsteekvorm van ø 8 cm.

Leg eerst een taartdeel zonder gat in het midden op een plateau en bestrijk de bovenkant royaal met roze botercrème. Leg hier een taartdeel met gat in het midden bovenop. Bestrijk met roze botercrème, maar laat hierbij het gat vrij.

Vul vervolgens het gat met de **chocolade paaseitjes (bewaar er een paar)** en leg de laatste taartplak (zonder gat) er voorzichtig bovenop.

Bestrijk de buitenzijde van de taart met een spatel of spuitzak met de gele botercreme. Strijk de zij- en bovenkant glad. Plaats de **chocolade paashaas** in het midden van de taart en decoreer de bovenkant van de taart met de overgebleven **paaseitjes**.