Vrolijke paashaastaart

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
200 g Boter (ongezouten roomboter)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
4 el (eetlepels) Abrikozenjam
2 pak(ken) Dr. Oetker Rolfondant Wit
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
1 tube Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel
1 Stuk(s) Snoephart (roze)
1 Zakje(s) Dr Oetker Zachte Topping (roze)
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Regenboogfantasie

Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm
Bakpapier
Boter om in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes
Lepel
Broodmes
Kom
Kwastje
2 Stuk(s) Satéprikker

1. Voorbereiden

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

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

> Gebruik, als je die hebt, een verhoogde springvorm.



2. Biscuittaart bakken

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)**, 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.

Klop het geheel daarna op de hoogste stand in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag.

Verdeel het beslag over de springvorm en strijk 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.



3. Botercrème maken

Klop de **roomboter (200 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad. Voeg de melk en de **Dr. Oetker Mix voor luchtige botercrème (2 zakjes)** toe.

Roer het geheel 1-2 minuten op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt.

Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden.



4. Paastaart vullen en afsmeren

Snijd de taart in 3 gelijke lagen.

Breng iets minder dan de helft van de botercrème eventueel op smaak met **abrikozenjam (4 el,** zie tip). Gebruik deze helft van de botercrème als vulling voor 2 lagen van de taart. Gebruik van de overige botercrème 3/4 om de zijkant en de bovenkant van de taart van een laag te voorzien en strijk glad.

> ### Botercrème op smaak
> Voeg voor een extra smeuïge smaak 4 eetlepels abrikozenjam toe aan de helft van de botercrème die als vulling van de biscuittaart wordt gebruikt.



5. Paastaart decoreren

Rol het **Dr. Oetker Rolfondant wit (2 pakjes)** uit tot een lap van 0,5 cm dik en snijd er 2 paashaasoren uit van 20 cm lang.

Breng water aan de kook en giet dit in een kom. Leg het zakje **Dr. Oetker Glazuur Choco (1 zakje)** 10 minuten in het hete water. Haal het zakje er hierna uit en kneed goed door.

Kleur de binnenkant van het oor met behulp van een kwastje in met de chocoglazuur, in de vorm van het oor maar dan ietsje kleiner.

Steek er twee satéprikkers in om te verstevigen en laat 10 minuten uitharden. Steek twee rondjes uit het fondant voor de ogen en kwast wat chocoglazuur erop zodat er ogen ontstaan.

Plak de fondantogen op de taart en teken met behulp van de **Dr. Oetker Decoratiestift (1 tube)** wimpers op de voorkant van de taart. Duw het **roze snoephartje (1 stuks)** als neusje in de botercrème en teken aan beide zijden 3 snorharen.

Kneed van het resterende fondant twee bolletjes voor het snuitje. Prik eventueel nog kleine gaatjes erin met een satéprikker en plaats onder het neusje.

Spuit met de **Dr. Oetker Zachte Topping roze (1 zakje)** toeven in het midden van de taart, steek er vervolgens voorzichtig de oren in. Garneer met de gele en groene bolletjes uit de **Dr. Oetker Regenboogfantasie (1 strooibusje)**.