Biscuittaart met paaseitjes en lemon curd

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
450 ml Water
100 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
125 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
11 tl. (theelepels) Lemoncurd
2 pak(ken) Dr. Oetker Rolfondant Wit
handje(s) Poedersuiker
2 pak(ken) Paaseitjes (klein, gevarieerd)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes
Kartelmes
Spuitzak
Deegroller

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Leg bakpapier op de springvormbodem, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met wat boter of een bakspray.

2. Biscuittaart maken

Doe de **biscuitmix**, de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag. Roer de **chocolate chips** erdoor en vul de springvorm met het beslag (voor maximaal twee derde). Plaats de springvorm in de voorverwarmde oven en bak de taart in 30 - 40 minuten goudbruin en gaar. Laat afkoelen op een rooster. 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 verder afkoelen. Maak ondertussen de botercrème en de banketbakkersroom.

3. Botercrème maken

Klop de zachte **boter (100 g)** op de laagste stand met een mixer met garden glad en smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel circa een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en langs de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden. Klop in ca. 1 minuut tot een luchtige botercrème. Zet de botercrème apart.

4. Maak een banketbakkersroom

Doe het **water (400 ml)** en het **zakje Dr. Oetker Banketbakkersroom** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand.

Voeg de **lemon curd (5 el)** toe. Klop het geheel één minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel. Laat de banketbakkersroom ca. 5 minuten opstijven in de koelkast voordat je de taart ermee gaat vullen.

5. Opbouw van de taart

Snijd de taart in drie lagen. Plaats de onderste laag biscuit op een bord of schaal en bestrijk deze laag met een dun laagje **lemon curd (6 el)**. Houd 1,5 centimeter van de rand vrij. Plaats de tweede laag biscuit op de laag lemon curd. Bestrijk deze laag met de banketbakkersroom. Houd 1,5 centimeter van de rand vrij. Plaats de laatste laag biscuit op de banketbakkersroom. Neem de botercrème. Smeer als eerste de twee kieren bij de vullingen dicht met botercrème. Smeer daarna met een dun laagje de taart af. Plaats de taart in de koelkast voor minimaal 2 uur. Nadat de botercrème in de koeling is opgesteven: smeer nogmaals de taart af met de rest van de botercrème. Houd twee eetlepels botercrème apart.

6. Bekleden en decoreren

Rol de **Dr. Oetker Rolfondant wit (2 pakjes)** uit op een werkblad bestoven met **poedersuiker**. Rol de fondant uit tot de juiste grootte. Bekleed de taart met de fondant. Plak de **paaseitjes (2 pakken)** op de taart met de laatste botercrème.