Biscuittaart met passievrucht

Ingrediënten

330 g (gram) Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
6 Ei
50 ml Water
5 Passievrucht (vers)
200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
200 ml Melk
200 g (gram) Bakken.nl Botercrème
200 g (gram) Aardbeien
100 g (gram) Blauwe bessen
Dr. Oetker Biscuittaart Naturel

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met gardes
Broodmes

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 boter of bakspray.

2. Beslag bereiden

Doe de **Dr. Oetker Biscuitmix (330 g)**, de **eieren (6 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar.

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

Verdeel het beslag over de springvorm en strijk het glad.

3. Bakken

Bak de taart in 30 tot 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 vervolgens nog verder goed afkoelen.

> Taart gaar?
> Prik met een houten (saté)prikker in het midden van de taart. Is de prikker droog, dan is de taart gaar.

4. Botercreme maken

Klop de **zachte boter (200 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Haal het vruchtvlees uit de **passievruchten (3 stuks)** of gebruik passievrucht aroma.

Voeg de **melk (200 ml)** en de **mix voor botercrème (200 g, Bakken.nl)** aan de boter toe. Roer met de mixer op de laagste stand het geheel in ongeveer ½ minuut tot een iets dikkere massa. Ga met een lepel over de bodem van de kom zodat alle boter goed in de massa wordt opgenomen.

Voeg het **passievruchtsap** toe en klop in ongeveer 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

5. Snijden, vullen en decoreren

Wanneer de taart goed is afgekoeld is deze klaar om te snijden, vullen en decoreren. Snijd de afgekoelde taart met behulp van een broodmes in drie lagen.

Leg de onderste taartlaag op een bord en bestrijk deze met een laagje passievrucht crème.

Leg de volgende laag er bovenop en bestrijk deze ook met een laagje crème. Leg tot slot de bovenste taartlaag er op en verdeel de laatste botercrème erover.

Versier de taart met (stukjes) **aardbei (200 g)**, **blauwe bessen (100 g)**, door de helft gesneden **passievruchten (2 stuks)** en wat extra **passievrucht vruchtvlees**. Top eventueel af met poedersuiker.