Chocolade kokostaart met chocolade kerstbomen

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
55 g (gram) Garneeramandelen (Dr. Oetker)
15 g (gram) Cacaopoeder
5 Ei
50 ml Water
200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
200 g (gram) Kokosrasp
250 ml Melk
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
100 g (gram) Witte chocoladerasp
2 handje(s) Kokosvlokken
1 tube Dr. Oetker Kleurstoffen (blauw)
1 tube Dr. Oetker Kleurstoffen (geel)
200 g (gram) Witte chocolade
10 Zoute stokjes
1 Dr. Oetker Kerstdecoratie Dr. Oetker Kerstdecoratie

Keukenspullen

Bakpapier
Mixer met gardes
Springvorm Ø18 cm
Spuitzak

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C). Bekleed de springvorm met bakpapier en vet deze in met boter of een bakspray. Hak de **amandelen (55 g Dr. Oetker Garneeramandelen)** fijn.

2. Taart

Doe de **taartmix (1 pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart)** samen met de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom. Mix het geheel met de mixer met garden op de laagste stand tot een gladde massa. Mix het vervolgens op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig biscuitbeslag.

Zeef de **cacaopoeder (15 g)** boven het beslag en mix nog 1 minuut. Spatel de **fijngehakte amandelen** door het beslag.

Vul de springvorm met het beslag en bak de taart in 55 - 60 minuten in de voorverwarmde oven gaar. Laat de chocoladetaart goed afkoelen.

3. Taartvulling maken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad. Voeg de **melk (250 ml)**, de **mix voor de botercrème (2 zakjes, Dr. Oetker)** en de **vanillesuiker (1 zakje)** toe en mix het geheel in 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Doe 4 eetlepels van de luchtige vanillebotercrème in een schaaltje en zet het apart. Dit bewaar je om later de zijkant en bovenkant van de kersttaart mee te bestrijken. Roer de **geraspte witte chocolade (100 g)** en de **geraspte kokos (50 g)** door de resterende botercrème en doe deze in een spuitzak.

4. Kersttaart decoreren

Snijd de afgekoelde taart in 3 gelijke delen en vul de chocoladetaart laag voor laag royaal met de witte chocolade-kokos-botercrème.

Besmeer vervolgens de zijkant en de bovenkant van de kersttaart met de vanille-botercrème.

Verdeel tot slot de **geraspte kokos (150 g)** over de zijkant en de **kokosvlokken (2 handjes)** over de bovenkant van de kerst-chocoladetaart en laat hem goed opstijven in de koelkast.

Maak in de tussentijd de chocolade-kerstboompjes ter garnering. Voeg hiervoor een **aantal druppels blauwe en gele kleurstof** aan de **gesmolten witte chocolade (200 g)** toe. Verdeel de groene gesmolten chocolade in een spuitzak en spuit doormiddel van een sierlijke beweging een kerstboom vorm op de **zoute sticks (10 stuks)**. Decoreer de kerstboompjes met de **Dr. Oetker Kerstdecoratie**. Laat de kerstboompjes uitharden.

Decoreer de kersttaart met de kerstbomen en Dr. Oetker sneeuwvlokken-kerstdecoratie.