Cijfertaart

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
125 ml Melk
Speculaaskruiden
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Regenboogfantasie

Keukenspullen

Mengkom
Karton (of dik papier)
Mixer met gardes
Vierkante bakvorm (24 x 24)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C) en plaats een rooster net onder het midden van de oven.

Leg bakpapier op de bakvorm zodat je straks de biscuittaart er makkelijk uitkrijgt.

2. Biscuittaart bakken

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)** samen met de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom. Meng het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

Doe de helft van het beslag in de bakvorm. Bak de biscuittaart in 30 tot 40 minuten gaar en goudbruin. Laat de biscuittaart op een rooster afkoelen. Verwijder na 10 minuten de bakvorm, draai de taart om en leg de biscuittaart op een rooster om verder af te koelen. Herhaal dit voor de andere helft van het beslag.

3. Botercrème maken

Klop de **boter (100 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad. Voeg de **melk (125 ml)**, de **speculaaskruiden**, de **Dr. Oetker Mix voor luchtige botercrème (1 zakje)** toe en mix het geheel in 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

> ### Speculaaskruiden
> Voeg wat speculaaskruiden toe aan de botercrème. Eerst een klein beetje toevoegen, proeven en dan eventueel meer toevoegen!

4. Cijfertaart decoreren

Teken een grote nummer 4 op karton en snijd het uit. Leg dit sjabloon op de twee taarten en snijd 2x het nummer uit.

Smeer een laagje botercrème op de onderste laag. Leg daar de tweede laag - tweede uitgesneden nummer 4 - op.

Besmeer alles met een laag botercrème en strijk glad.

Decoreer je cijftertaart nu naar wens! Bijvoorbeeld met **Dr. Oetker Regenboogfantasie (1 strooibusje)**, chocolaatjes en frambozen.

> ### Meer bakken?
> Kijk voor een cijfertaart variatie op DeLeuksteTaartenShop.