Confetti verjaardagstaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
2 flesje(s) Dr. Oetker Regenboogfantasie
200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
250 g (gram) Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

Keukenspullen

Bakpapier
Boter (ongezouten roomboter)
Mixer met gardes
Spuitzak
Taart kaarsjes
Springvorm Ø18 cm (hoog)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C). Bekleed de springvorm met bakpapier en vet deze in met boter of bakspray.



2. Confetti-taartbeslag maken

Doe de **Dr. Oetker Biscuitmix (1 pak)** 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.

Spatel voorzichtig de **decoratiehagel (2 flesjes)** erdoor. Houd 1 eetlepel decoratiehagel apart.

Vul de springvorm met het beslag en bak de verjaardagstaart in 50 - 60 minuten in de oven gaar en goudbruin. Laat de confetti-taart 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)** en de **vanillesuiker (1 zakje)** toe en mix het geheel in 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.



4. Verjaardagstaart versieren

Snijd de afgekoelde taart in 3 gelijke delen.

Vul de verjaardagstaart laag voor laag royaal met de vanille-botercrème.

Bestrijk de bovenkant van de confetti taart met een laagje botercrème en garneer met de overige decoratiehagel.

Spuit met de spuitzak de resterende toefjes botercrème op de rand en steek de kaarsjes in het midden van de taart.