Feather brushstroke taart

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
200 g (gram) Boter (zacht)
125 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
300 g (gram) Witte chocolade
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Glamour Mix

Keukenspullen

Bakpapier
Mengkom
Kwastje
Mixer met gardes
Springvorm Ø18 cm
Spuitzak

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in met bakspray of boter.

2. Taart bakken

Doe de **taartmix (1 pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart)** samen met de **eieren (5 stuks)**, het **vanille-aroma (1 tl)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom. Meng het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand (turbo) in minimaal 5 minuten tot een luchtig biscuitbeslag.

Verdeel het beslag over de springvorm en strijk het glad.

Bak de taart 30 - 40 minuten in de oven gaar.

Laat de taart vervolgens op een rooster goed afkoelen.

> Prik met een satéprikker in het midden van de taart. Is de prikker droog, dan is de taart gaar.

3. Botercrème maken

Klop voor de botercrème de **boter (200 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en romig. Voeg de **melk (125 ml)** en de **mix (1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème**) toe en mix het geheel met de mixer op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Doe 1/3 van de botercrème in een spuitzak en houd apart voor de decoratie. Gebruik de resterende botercrème om de taart te vullen en de buitenkant te bestrijken.

Laat de taart minimaal 15 minuten opstijven in de koelkast.

4. Feather brush strokes maken

Hak de **witte chocolade (300 g)** in kleine stukjes.

Verhit een steelpannetje gevuld met een klein laagje water (ongeveer 2,5 cm hoog). Plaats wanneer het water kookt een glazen kom op het pannetje (zorg voor voldoende afstand tussen het laagje water en de kom).

Zet het vuur laag en doe de stukjes witte chocolade in de kom. Blijf roeren totdat alles is gesmolten, haal dan de kom van het pannetje.

Verdeel de witte chocolade over 5 verschillende kommetjes. Kleur met behulp van de Dr. Oetker kleurstoffen de chocolade in de volgende kleuren: lichtblauw, roze, paars, oranje en pastelgroen.

Schep een theelepel van het blauwe chocolademengsel op een stuk bakpapier, zorg dat de chocolade iets breder is dan de kwast. Strijk nu zachtjes maar snel de chocolade uit in een gelijkmatige beweging met een lengte van 10 cm.

Maak 5 penseelstreken per kleur. Herhaal deze stap met de overige kleuren. Laat de penseelstreken minimaal 15 minuten uitharden in de koelkast.

> Breekbaar!
> Plaats de penseelstreken voorzichtig in de koelkast, ze zijn erg breekbaar.

5. Feather brush stroke decoreren

Gebruik de overige gekleurde chocolade om de taart te decoreren met gekleurde verfspetters. Dip de kwast in de gekleurde chocolade en maak in een zwaaiende beweging verfspetters op de taart. Herhaal deze stap met de overige kleuren.

Garneer de spetters met de **mix (1 strooibusje Dr. Oetker Glamour Mix)**. Laat de verfspetters 15 minuten uitharden in de koelkast.

Gebruik de spuitzak met botercrème om de penseelstreken op de taart te bevestigen. Maak 3 rijen van 3 penseelstreken en varieer met kleuren. Steek tot slot 2 penseelstreken boven in de taart. En klaar is de Feather brush stroke taart!