Feestelijke verjaardagstaart met pistache

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
120 g (gram) Pistachenoten
100 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
125 ml Melk
1 Stuk(s) Citroen
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
Dr. Oetker Kleurstoffen
250 ml Verse slagroom (onbereid)
20 g (gram) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Springvorm (Ø20 cm)
Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met gardes
Rasp
Spatel
Spuitzak
Kom

1. Bereidingsvideo

> Let op!
> In de video wordt een oude botercrème verpakking gebruikt. Volg voor de vernieuwde bereidingswijze de stappen op de achterkant van de verpakking.

2. Voorbereiden

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

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

Hak de **pistachenoten (120 g)** grof.

3. Biscuitbodem maken

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)**, de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag. Roer een deel van de grof gehakte **pistachenoten (90 g)** door het beslag en vul de springvorm met dit beslag (voor max 2/3). Plaats de springvorm in de voorverwarmde oven en bak de taart in 40 tot 45 minuten goudbruin en gaar.

Laat de biscuitbodem hierna goed afkoelen op een rooster.

4. Citroen-botercrème maken

Klop vervolgens de zachte **boter (100 g)** op de laagste stand met een mixer met garden glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (125 ml)** en de **mix (1 zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème)** toe.

Roer het geheel circa een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en langs de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden. Klop tot een luchtig geheel. Rasp de schil van de **citroen** en voeg toe aan de botercrème.

5. Feesttaart vullen en decoreren

Snijd de taart in 2 gelijke delen. Dit gaat het makkelijkst met een taartzaag.

Spuit een laagje botercrème op de onderste laag van de cake. Leg de bovenste plak erop en druk zachtjes aan. Besmeer de bovenkant en de zijkant met botercrème en strijk met een spatel glad. De cake mag er nog een beetje doorheen schijnen.

Leg het zakje **Dr. Oetker Glazuur Wit (1 zakje)** in een pannetje of kom met heet water (niet kokend) gedurende 5 minuten. Kneed het zakje hierna goed door en doe de inhoud in een kom. Roer een paar druppels **gele en blauwe kleurstof (Dr Oetker Kleurstoffen)** door het glazuur zodat het glazuur een lichtgroene pistachekleur krijgt.

Giet het glazuur langzaam en beetje bij beetje langs de rand van de bovenkant van de taart zodat er groene 'drips' ontstaan. Verdeel de overige gehakte **pistachenoten (30 g)** over de bovenkant. Klop de **slagroom (250 ml)** samen met de **suiker (20 g)** op en spuit kleine toefjes op de rand van de cake.

> Feestelijke verjaardagstip
> Decoreer de taart met feestelijke kaarsjes of een verjaardagsprikker met happy birthday!