Flamingo taart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
100 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
125 ml Melk
200 g (gram) Witte chocolade
Dr. Oetker Kleurstoffen (rood)
5 tl. (theelepels) Aardbeienjam
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco

Keukenspullen

Bakpapier
Lepel
Mixer met gardes
Pan
Kom
Snijplank
Spatel
Springvorm (Ø20 cm)

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Leg bakpapier op de springvormbodem, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met de boter of bakspray.

2. Biscuittaart bakken

Doe de **biscuitmix (1 pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart),** de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom en 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 biscuitbeslag over de springvorm en strijk glad.

Bak de biscuittaart in 30 à 40 min gaar en goudbruin.

Laat de biscuittaart vervolgens op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm. Leg de taart ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de taart 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 de zachte **boter (100 g)** met de mixer met garden, op de laagste stand, in 1 minuut glad en smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker mix voor Luchtige botercrème toe (1 zakje)** toe. Mix het geheel, iets minder dan een minuut, met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar.

Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom, zodat alle boter goed loskomt en door de crème gemengd kan worden. Klop de massa in 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

4. Flamingo maken

Snijd de **witte chocolade (200 g)** in kleine blokjes. Leg 50 g witte chocolade apart.

De **rest van de chocolade (150 g)** smelt je au bain-marie. Als de witte chocolade gesmolten en goed doorgeroerd is, haal je het schaaltje uit het pannetje. Neem de pan van het vuur en roer de apart gehouden **witte chocolade (50 g)** door de gesmolten chocolade. Zo koelt de chocolade sneller af.

Kleur de gesmolten witte chocolade roze door wat **rode kleurstof (Dr. Oetker Kleurstoffen)** toe te voegen. Voeg de kleurstof beetje bij beetje toe en roer het ondertussen goed door. Ga door tot je een mooie roze kleur hebt.

Leg op een grote snijplank een vel bakpapier. Schep een lepel roze chocolade op het bakpapier en smeer dit uit in waaiervorm. Maak in totaal 10 waaiers, vijf voor de linkerkant en vijf voor de rechterkant.

Maak de hals van de flamingo door een gespiegeld vraagteken te maken. Verwarm het zakje **chocoladeglazuur** en maak hiermee een oog en het puntje van de snavel. Leg de roze chocolade in de koelkast tot het hard geworden is. Bewaar het restje chocolade om de vleugels te plakken op de taart.

5. Flamingotaart vullen

Meng een derde van de botercrème met wat **aardbeienjam (2 el)**. Kleur de rest van de botercrème roze met de **rode kleurstof (Dr. Oetker)**.

Snijd de afgekoelde taart twee keer door zodat je drie lagen taart hebt. Op de onderste laag smeer je de aardbeiencrème.

Leg de middelste laag taart er weer op en verdeel hierover wat **aardbeienjam (3 el)**. Dek dit af met de bovenste taartlaag.

Zet de flamingotaart een uur in de koelkast, zodat de botercrème en de taart wat steviger worden.

6. Flamingotaart maken

Snijd met een scherp mesje een stuk in de taart, zodat je daar de hals van de flamingo in kunt steken.

Verwarm het restje roze chocolade au bain-marie. Plak hiermee de uitgeharde vleugels aan de zijkant van de flamingotaart.