Gender reveal cake

Ingrediënten

5 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
125 ml Melk (koud)
200 g (gram) Boter (zacht)
250 ml Melk
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Baby Pink Mix
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Baby Blue Mix

Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm
Bakpapier
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes
Taartzaag
Uitsteekvormpje (Ø8 cm)
2 Stuk(s) Prikkers
3 Stuk(s) Kom
Spatel
Lepel

1. Receptvideo Gender Reveal Cake

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.

3. Biscuittaart maken

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)**, de **eieren (5 stuks)** en het **koude water (125 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 in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag. Verdeel het beslag over de springvorm en strijk het glad.

Bak de taart in 30-40 minuten gaar en goudbruin. Laat de taart vervolgens op een rooster afkolen 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.

> ### Biscuitbodem gaar?
> Controleer met bijvoorbeeld een satéprikker aan het einde van de baktijd of de biscuitbodem voldoende gaar is. Komt de prikker er droog uit, dan kun je de bodem uit de oven halen.

4. Gender Reveal Cake vullen

Klop de **zachte boter (200 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (250 ml),** de **Dr. Oetker Vanillesuiker (1 zakje)** en de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (2 zakjes)** toe.

Mix het geheel ca. 30 seconden 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 los komt en door de crème gemengd kan worden

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercreme

Verdeel de botercrème over 1 grotere kom en 2 kleinere kommen. Meng de **Dr. Oetker Kleurstoffen (1 pak)** met de botercrème. Voeg aan de grote kom een aantal druppels rode kleurstof toe zodat er een pastelroze kleur ontstaat, aan de kleine kom een aantal druppels blauwe kleurstof toe zodat er een pastelblauwe kleur ontstaat en laat de laatste kleine kom wit.

5. Gender Reveal Cake vullen en decoreren

Snijd de taart in 3 gelijke delen, dit gaat het makkelijkst met een taartzaag of gebruik hiervoor een broodmes. Maak een cirkel in het midden van 1 taartdeel met behulp van een ronde uitsteekvorm van ø 8 cm.

Leg het eerste taartdeel zonder gat in het midden op een plateau en bestrijk de bovenkant royaal met roze botercrème. Leg hier een plak met gat in het midden bovenop. Bestrijk met roze botercrème, maar laat hierbij het gat vrij.

Herhaal deze stap met de overige plak met gat. Vul vervolgens het gat met de **Dr. Oetker Baby Pink Mix (1 strooibusje)** en leg de laatste taartplak (zonder gat) er voorzichtig bovenop.

Bestrijk het onderste deel van de buitenzijde van de taart met een spatel of spuitzak met de blauwe botercrème.

Bestrijk het middelste deel van de buitenzijde van de taart met de witte botercrème en bestrijk het bovenste deel en de bovenkant met de roze botercrème.

Strijk vervolgens met een groot paletmes de botercrème helemaal glad. Zo ontstaat er een soort ombre effect. Strijk vervolgens de bovenkant glad.

Decoreer de bovenkant van de taart met de Baby Pink Mix en de Baby Blue Mix. Werk hierbij naar beneden, tot ongeveer de helft van de taart. Zie voorbeeld hieronder. Steek tot slot de 'It's a... decoratie' bovenop de taart.

> Meer bakken?
> Kijk voor een gender reveal taart variatie op DeLeuksteTaartenShop.