Gender reveal taart

Ingrediënten

5 Stuk(s) Ei
1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
250 ml Melk
Kleurstoffen (bijv. Dr. Oetker of Wilton)
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
1 Pak Lange vingers
1 Pak Rolfondant wit
2 pak(ken) Geboorte muisjes

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
2 Mengkom
Broodmes
Decoratielint
Stuk(s) Satéprikker
Eetlepel
Taartzaag

1. Voorbereiden

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

2. Biscuittaart maken

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)**, de **eieren (5 stuks)** en **koude melk (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. Voeg aan het einde van het mixen enkele druppels **roze of blauwe Dr. Oetker kleurstoffen** toe aan het beslag.

Bak de taart in 30-40 minuten gaar en goudbruin. Prik met een satéprikker in het midden van de taart; is de prikker droog, dan is de taart gaar. Laat de taart 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.

3. Taart vullen

Klop **zachte boter (100 ml)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor luchtige botercrème** 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 creme gemengd kan worden.

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

Verdeel de botercrème in twee porties, één deel voor de vulling en één deel om de taart af te smeren. Voeg aan één van de porties enkele druppels roze of blauwe kleurstof toe. De andere portie laat je kleurloos.

Snijd met een taartzaag de taartbodem in 3 gelijke lagen. Haal de bovenste 2 lagen tegelijk van de onderste laag af en smeer de onderste laag in met de roze/blauwe botercrème. Leg daarna de twee bovenste lagen samen weer op de onderste laag en haal dan de bovenste laag er weer af. Bestrijk ook de middelste laag met roze/blauwe botercrème en plaats de bovenste laag er weer op. De gehele taart is nu gevuld.

4. Decoreren

Smeer de taart helemaal af (zijkanten en bovenkant) met blanke botercrème. Plak de **lange vingers (1 pak)** tegen de zijkant van de taart. Mochten de lange vingers nu teveel aan de bovenkant uitsteken, dan kun je ze aan de onderkant met een scherp mes op maat zagen.

Snijd uit een plak uitgerolde **Dr. Oetker rolfondant wit (1 pak)** een groot vraagteken. Plak deze op de bovenkant van de taart. Maak met een mesje een lijn van boven naar beneden om de twee helften aan iedere kant van het vraagteken duidelijk te maken.

Strooi aan beide kanten van het vraagteken rustig de **geboortemuisjes (roze en blauw)**, aan de ene kant de roze/witte muisjes en aan de andere kant de blauw/witte. Bind een mooi lint om de taart heen.