Gravity taart met M&M®

Ingrediënten

1 pak(ken) 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
400 g (gram) M&M's®
3 tl. (theelepels) Aardbeienjam
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco

Keukenspullen

Springvorm (Ø20 cm)
Bakpapier
Boter om in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes
Deegroller
Broodmes
Lepel
Satéprikker
Bakje
Spatel
Kwastje
Rietje
Watjes

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. Bak een biscuitbodem

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 goed door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand (turbo) in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag.

Verdeel het beslag over de springvorm en strijk glad.

Bak de taart in 30-40 min gaar en goudbruin.

> **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.

Laat de taart vervolgens op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm.

3. Maak botercrème

Klop de zachte **boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad en smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor luchtige botercrème (1 zakje)** toe. Mix het geheel ca ¾ 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 los komt en door de crème gemengd kan worden.

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

4. Vullen en afsmeren

Maak de **M&M® (50 g)** wat kleiner door ze in een stevige plastic zakje met een deegroller stuk te slaan. Neem 1/3e van de botercrème en voeg daar de M&M's aan toe. Roer dit door.

Snijd de afgekoelde taart 2 keer door, zodat je 3 taartlagen hebt. Op de onderste laag smeer je het laagje botercrème met M&M stukjes.

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

Smeer de taart netjes af met de overige botercrème zodat je niets meer van de cake ziet. Zet de taart in de koelkast voor een paar uur, zodat de botercrème koud wordt.



5. Bouw je gravity-taart op

Breng water aan de kook en giet dit in een kom. Leg vervolgens het **Dr. Oetker Chocolade Glazuur (1 zakje)** in de kom gedurende 10 minuten. Zorg ervoor dat het zakje onder water blijft. Haal het zakje uit het water en kneed het zakje glazuur goed door. Knip de bovenhoek van het zakje en giet het glazuur in een bakje.

Neem de koude taart erbij. Prik de satéprikker met het rietje erom heen schuin in de taart. Plak voorzichtig met de **chocolade glazuur** een aantal **M&M's® (350 g)** aan de onderkant van het rietje op de taart. Dip de M&M's in het glazuur of gebruik een kwastje.

Wacht even met verder plakken tot het glazuur iets gehard is. Ondertussen kun je de taart verder versieren met de M&M's. Af en toe plak je voorzichtig een aantal M&M's op het rietje. De laatste 5 cm hoef je niet te beplakken.

Vul een leeg M&M®-zakje met wat watjes (of een ander vulmiddel) zodat deze bol blijft. Als de opening te klein is, knip het zakje dan aan de achterkant open. Plak dit later weer dicht. Zet het zakje voorzichtig schuin op het rietje.