Kerstdorpje op biscuittaart

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
125 ml Melk
Speculaaskruiden
1 handje(s) Witte chocolade
1 pak(ken) Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel
3 Stuk(s) Wafel (rechthoekig)
1 Bakje(s) Frambozen
1 Bakje(s) Rode bessen
5 takje(s) Rozemarijn

Keukenspullen

Bakpapier
Boter om in te vetten
Mixer met gardes
3 Stuk(s) Satéprikker
Springvorm Ø24 cm
Broodmes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C) en plaats een rooster net onder het midden van de oven.

Leg het bakpapier op de bodem van de springvorm en plaats de rand hierop.

> **Extra hoog**
> Gebruik een hoge springvorm van 18-20 cm voor een smalle, hoge taart. Let op dat hij dan wat langer in de oven moet staan.

2. Biscuittaart bakken

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)** samen met de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom. Meng het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

Bak de biscuittaart in 40 tot 50 minuten gaar en goudbruin. Laat de biscuittaart op een rooster afkoelen. Verwijder na 10 minuten de bakvorm, draai de taart om en leg de biscuittaart op een rooster om verder af te koelen.

3. Botercrème maken

Klop de **boter (100 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad. Voeg de **melk (125 ml)**, de **mix voor de botercrème (1 zakje)** toe en mix het geheel in 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

> ### Speculaaskruiden
> Voeg wat speculaaskruiden toe aan de botercrème. Eerst een klein beetje toevoegen, proeven en dan eventueel meer toevoegen!

4. Biscuittaart decoreren

Snijd de afgekoelde taart doormidden en bestrijk de bovenkant van de onderste helft met 3/4 van de botercrème. Leg vervolgens de bovenste helft erop.

Smeer een dun laagje botercrème aan de zijkanten van de taart. Strijk glad zodat de cake er iets doorheen schijnt. Bestrijk de bovenkant met een wat dikkere laag.

Rasp **witte chocolade (1 handje)** over de bovenkant van de taart.

Snijd 3 gelijke rechthoeken uit de **wafels (3 stuks)** en snijd naar wens verschillende daken uit de wafels. Teken met de **decoratiestiften (1 pak)** de contouren van de gehele huisjes en de ramen.

Druk vervolgens de satéprikkers in de wafels. Druk ze vervolgens zachtjes in de biscuittaart.

Kleed de taart verder aan met een paar grote **rozemarijn (5 takjes)** als kerstboom op de bovenkant en wat van de **frambozen (1 bakje)** en **rode bessen (1 bakje)** en kleine takjes rozemarijn rondom de taart.