Kruidcake over de top taart

Ingrediënten

75 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans Kruidcake
3 Stuk(s) Ei
100 ml Water
250 ml Verse slagroom (onbereid)
1.5 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
1 Zakje(s) Nougatine
1 handje(s) Snoepjes, koekjes en chocolade (naar keuze)

Keukenspullen

Springvorm Ø 18 - 20cm (hoog of verhoogd)
Boter of bakspray om mee in te vetten
Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Schaaltje (met heet water)

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de taartvorm in met wat bakspay (of boter) en bestuif de bodem en de randen met wat bloem. Is de rand van je taartvorm naar verwachting te laag, knip dan een brede strook uit het bakpapier en plak deze aan de binnenzijde van de springvorm zodat de rand hoger wordt.

> Je kunt de taart bij een te lage vorm ook in twee gelijke lagen bakken.

2. Bak je taart

Klop de **boter (75 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de **Koopmans Oud-Hollandse Kruidcake mix (1 pak)**, **water (100 ml)** en de **eieren (3 stuks)** in 1 keer toe en roer het geheel op de laagste stand 1 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig beslag.

Doe het beslag in de taartvorm en bak in ongeveer 60 minuten gaar.

3. Over de top decoratie

Laat de kruidcake taart eerst helemaal afkoelen. Klop in de tussentijd de **slagroom (250 ml)** met wat **suiker (1-2 el)** stijf.

Snijdt de taart in 3 lagen en smeer tussen elke laag slagroom. Smeer de zijkant van de taart helemaal rondom in met slagroom en bedek met de **Dr. Oetker Nougatine (1 zakje)** of decoratienootjes.

Verwarm het **Dr. Oetker glazuur wit (1 zakje)** in een schaaltje met heet water. Kneed het zakje na ongeveer 10 minuten goed door en giet deze over de bovenkant van de taart, zorg dat deze over de rand druipt.

Versier de taart naar hartenlust met de **snoepjes, koekjes en chocolade (1 handje)**. Niet te lang wachten want dan is het glazuur hard en blijven je decoraties niet plakken!