Lama taart

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
250 ml Melk
3 tl. (theelepels) Chocoladepasta
1 Zakje(s) Cake & Taart vulling Choco (Dr. Oetker)
1 Stukje(s) Dr. Oetker Rolfondant Wit
1 Bolletje(s) Rolfondant (zwart)
1 Stukje(s) Rolfondant (bruin)

Keukenspullen

Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
Mixer met gardes
Springvorm Ø18 cm
Spuitzak
Stervormig spuitmondje
Weegschaal
Satéprikker
Broodmes
Lepel

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Bekleed de randen van de bakvorm met het bakpapier, zodat je de springvorm verhoogt. Bakpapier plak je makkelijk vast met Dr. Oetker Bakspray.

2. Biscuittaart maken

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)**, **eieren (5 stuks)** en **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 biscuitbeslag.

Bak de biscuittaart in 30 tot 40 minuten gaar en goudbruin.

> Gaarproef
> Prik met een satéprikker in het midden van de biscuittaart. Is de prikker droog, dan is de biscuittaart gaar.

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

3. Lama-taart maken

Klop de zachte **boter (200 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad en smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (250 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor Botercrème (2 zakjes)** 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 botercrème gemengd kan worden. Klop de massa in ongeveer 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Vermeng 150 gram botercrème met **chocoladepasta (1,5 el)**.

Snijd de afgekoelde taart twee keer door, zodat je drie taartlagen hebt. Op de onderste laag smeer je de chocolade-botercrème.

Leg de middelste laag taart er weer op en verdeel hierover de **Dr. Oetker Cake & Taartvulling Choco (1 zakje)**.

Dek af met de bovenste laag. Smeer de taart netjes af met de witte botercrème zodat je niets meer van de cake ziet. Zet de taart in de koelkast.

4. Lama-taart decoreren

Vermeng de rest van de botercrème met nog wat **chocoladepasta (1,5 el)**, tot je een mooie lichtbruine kleur krijgt voor de wol van de lama.

Maak 2 ogen door bolletjes te maken van **zwart fondant (bolletje)** of marsepein en met je duim in te drukken tot een ovale vorm. Maak ook witte rondjes van de **Dr. Oetker Rolfondant wit (stukje)** door bolletjes plat te drukken met je duim. Plak deze witte bolletjes op de zwarte ovale rondjes.

Rol nog een stukje wit fondant of marsepein uit tot 0,5 cm dikte. Snijd hieruit 2 driehoeken voor de oren. Herhaal dit met **bruine rolfondant (1 stukje)** of marsepein, maar maak ze iets kleiner.

Plak de bruine driehoeken met eventueel klein beetje water op de witte driehoeken. Maak aan de onderkant een kleine vouw zodat ze beetje rond komen te staan. Zet de oren in de crème.

Maak het mondje/neusje van de lama door van zwart marsepein een zwart sliertje/slangetje te rollen van ongeveer 5 cm. Vouw deze dubbel en buig de uiteinden een stukje terug. Maak nog een klein sliertje/slangetje van 1,5 cm. Plak dit onderaan op de lama-taart zoals op de foto.

Decoreer met de spuitzak de lama-taart met toefjes bruine botercrème als wol. Zet de lama-taart tot serveren in de koelkast.