Lotus speculoos kersttaart

Ingrediënten

325 g (gram) Bloem
2.5 tl (theelepels) Bakpoeder
0.5 tl (theelepels) Zout
670 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
310 g (gram) Donkere basterdsuiker
3 tl. (theelepels) Zonnebloemolie
1 tl. (theelepels) Vanille extract
4 grote Ei
300 ml Melk
250 g (gram) Eiwit (liefst gepasteuriseerd)
500 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
500 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
250 g (gram) Speculoospasta
1 Pak Speculooskoekjes
Gouden sprinkles
Eetbare glanspoeder (goud)
Heldere alcohol (voor het maken van eetbare verf)

Keukenspullen

4 Stuk(s) Bakvormen laagjestaart Ø15 (bijv. Wilton)
Keukenmachine (of handmixer)
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)
Taartkarton
Paletmes
2 Stuk(s) Spuitzak
Spuitmondje 6B
Spuitmondje 8B
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Cakes bakken

Verwarm de oven voor op 175 graden Celcius.

Spray de 4 bakvormen in met bakspray.

Zeef de **bloem (325 g), bakpoeder (2.5 tl)** en het **zout (0.5 tl)** boven een kom en zet opzij.

Doe de **boter (170 g)**, **donkere basterdsuiker (310 g)**, **zonnebloemolie (3 el)** en het **vanille extract (1 el)** in een kom en mix dit ca. 10 minuten.

Voeg één voor één de **eieren (4 stuks)** toe en mix tot alles goed vermengd is. Voeg de helft van de droge ingrediënten toe en mix tot het net is opgenomen.

Voeg langzaam de **melk (300 ml)** toe. Voeg de rest van de droge ingrediënten toe en mix tot alles goed vermengd is. Pas op dat je het beslag niet te lang mixt.

Verdeel het beslag over de 4 bakvormen. Bak de cake in ongeveer 25 minuten gaar. Steek een satéprikker in het midden van de cake om te kijken of de cake daadwerkelijk gaar is. Deze moet er schoon uitkomen.

Laat de cakes 5 minuten afkoelen in de bakvormen. Los de cakes uit de bakvormen en laat verder afkoelen op een taartrooster. Begin pas met vullen en afsmeren van de taart als de cakes helemaal afgekoeld zijn.

2. Zwitserse meringue botercrème bereiden

Doe de **eiwitten (250 g)** en de **suiker (500 g)** in een hittebestendige kom en verwarm dit au bain-marie tot de suiker volledig is opgelost (50 - 60 graden Celcius).

Mix de verwarmde eiwitten in een keukenmixer tot de eiwitten stijf zijn geworden.

Voeg de **(koude) boter (500 g)** klontje voor klontje toe. Mix het mengsel ongeveer 10 minuten tot het een romige massa wordt.

Haal de helft van de meringue botercrème uit de kom en doe in een andere kom. Voeg de **speculoos (250 g)** toe aan de overgebleven helft en mix tot alles goed vermengd is.

3. Lotus taart opbouwen en decoreren

Plaats één van de cakes op een taartkarton. Smeer een laagje speculoosbotercrème op de cake en verdeel daar bovenop een laagje verkruimelde **speculooskoekjes.**

Herhaal bovenstaande stap met de tweede en derde cakelaag. Sluit af met de vierde cakelaag.

Smeer de speculoos botercrème dun aan de bovenkant en zijkant van de taart. Strijk dit glad met behulp van een paletmes.

Breek wat speculooskoekjes in grote stukken en plak deze aan de zijkant van de taart zodat er in het midden een 'ring' ontstaat.

Breng aan de boven- en onderzijde van de ring een laagje van de witte botercrème aan zodat een 'fault line' van speculooskoekjes ontstaat. Strijk dit glad met behulp van een paletmes. Breng vervolgens witte botercrème aan op de bovenzijde van de taart en strijk glad.

Leg op de bovenkant van de taart een laagje verkruimelde speculooskoekjes en spuit hierop kerstboompjes van de witte botercrème.

Versier naar wens met gouden parels, sterren etc.

Koel de taart goed! Meng een beetje **eetbaar goudpoeder** met een **heldere alcohol** en verf het randje van de 'fault line' goud.