Mermaid cake

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
200 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
250 ml Melk
2 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen
3 pak(ken) Dr. Oetker Rolfondant Wit
6 tl (theelepels) Amandel aroma (Dr. Oetker)
2 tl (theelepels) Eetbare glanspoeder (goud)
Eetbare lijm
2 tl (theelepels) Eetbare glanspoeder (parelmoer)
1 flesje(s) Ocean Mix (Dr. Oetker)

Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm
Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
Karton (of dik papier)
Mengkom
Mixer met gardes
4 Stuk(s) Kommetje
3 Stuk(s) Spuitzak
Spuitmond rond Ø 0,5 cm
2 Stuk(s) Spuitmond (rozet)
Kunststof roller
Uitsteekvormpje Ø2,5 cm
Satéprikker
Fondantstrijker
Kwastje

1. Receptvideo Mermaid cake

2. Voorbereiden

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

Bekleed een hoge springvorm met bakpapier en vet in met boter of bakspray.

Snij een zeemeerminnenstaart uit een stevig stuk karton of papier. Doe ditzelfde voor het schelpje en de zeester.

> ### Springvorm Ø24 cm
> De taart kan ook in een springvorm van 24 cm worden gebakken. De taart wordt dan wel iets minder hoog.

> ### Zeemeerminstaart maken van verpakking
> Vind je het moeilijk om een zeemeerminstaart te verzinnen? Google even op 'zeemeermin kleurplaat' of 'mermaid tail easy drawing' en print het uit. Nog een handige tip: gebruik het karton van de verpakking van de biscuitmix om het sjabloon uit te knippen.

3. Biscuittaart maken

Doe de taartmix uit de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)** samen met de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom. Mix het geheel met de mixer met garden op de laagste stand tot een gladde massa.

Mix het geheel vervolgens op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig biscuitbeslag.

Verdeel het beslag over de springvorm, strijk glad en bak de taart in de oven in 30 - 40 minuten gaar en goudbruin. Laat de taart goed afkoelen en snijd in 2 gelijke delen.

4. Mermaid cake vullen

Klop de **boter (200 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad. Voeg de **melk (250 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (2 zakjes)** toe en mix het geheel in 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Verdeel de botercrème over 4 kommetjes. Laat 1 kommetje wit en kleur de resterende kommetjes met behulp van de **Dr. Oetker kleurstoffen (1 pak)** lichtroze, lichtblauw en oceaanblauw.

Schep de lichtblauwe en oceaanblauwe botercrème in aparte spuitzakken met dezelfde maat rozet spuitmondje en laat opstijven in de koelkast.

Verdeel de roze botercrème over de ene cakelaag en leg hier de andere laag bovenop. Bedek de buitenkant met de helft van de witte botercrème. Laat de taart 20 minuten opstijven in de koelkast.

Bedek de buitenkant nogmaals met de resterende witte botercrème. Laat opstijven in de koelkast.

5. Mermaid cake bekleden

Rol ondertussen het **Dr. Oetker rolfondant wit (1 pak)** gelijkmatig uit tot een plak van ongeveer 2 mm dik. Leg de plak voorzichtig op de taart en strijk de bovenkant glad. Laat de zijkanten als een rok om de taart vallen en strijk beetje bij beetje glad met behulp van een fondantstrijker. Snijd het overtollige fondant aan de onderkant weg met een mesje.

Kneed de resterende **Dr. Oetker Rolfondant wit (2 pakken)** tot een geheel en verdeel in 3 gelijke delen. Laat het eerste deel wit en kleur het tweede deel met behulp van de **Dr. Oetker kleurstof** lichtblauw. Kleur het derde deel met behulp van de Dr. Oetker kleurstoffen lila.

Rol het witte fondant gelijkmatig uit tot een plak van ongeveer 1,5 mm dik en druk met de ronde uitsteker zoveel mogelijk rondjes eruit. Herhaal deze stap met de overige kleuren fondant. Bewaar het resterende fondant voor later.

Plaats de witte rondjes fondant op een vel bakpapier. Meng het **eetbare gouden glanspoeder (1 tl)** samen met het **Dr. Oetker Amandel Aroma (3 tl)** en maak met behulp van een kwast de witte fondantrondjes goud. Laat 10 minuten uitharden in de koelkast.

Snijd voor de eerste rij schubben ongeveer 6 rondjes fondant (een willekeurige mix van kleuren) doormidden en plak met behulp van de **eetbare lijm** met de vlakke kant naar beneden naast elkaar tegen de onderste rand van de taart aan.

Plaats de overige rondjes fondant dakpansgewijs op de eerste rij, zodat de gehele zijkant van de taart bedekt is.

> **Poedersuiker**
> Voeg wat poedersuiker toe als het fondant te nat wordt.

6. Zeemeermin en zeebanket maken

Mermaid taart: gebruik voor het maken van de staart het resterende lichtblauwe fondant. Rol uit tot een plak van 1 cm dik. Leg het staart sjabloon er bovenop en snijd 2 keer uit. Bestrijk 1 staart met eetbare lijm, leg er tot aan het midden een lange houten prikker op, duw iets aan en druk de andere fondant staart er bovenop.

Trek met behulp van een fondanttool of een houten satéprikker lijnen in de vinnen van de staart en druk met een rond spuitmondje (Ø0,5 cm) schubjes in het bovenste gedeelte van de staart. Meng het **Dr. Oetker Amandel Aroma (3 tl)** met het **eetbare glanspoeder parelmoer (1 tl)** en kwast de staart hiermee in. Laat minimaal 10 minuten uitharden in de koelkast.

Schelpjes en zeesterren: rol het resterende lila en witte fondant uit tot een plak van 0,5 cm dik en maak met behulp van de sjablonen een aantal schelpjes en zeesterren. Trek met behulp van een fondanttool of houten satéprikker lijnen in de schelpen en de sterren. Voorzie de witte fondant van **eetbare glanspoeder goud (1 tl)** en voorzie de lila fondant van **eetbare glanspoeder parelmoer (1 tl)**. Laat minimaal 10 minuten uitharden in de koelkast.

7. Mermaid cake decoreren

Decoreer de bovenkant van de taart met golven van de blauwgekleurde botercrèmes door ronddraaiende bewegingen te maken met de spuitzakken. Begin als een rozet maar trek het uiteinde door in een golvende beweging.

Plaats de fondantschelpjes en de fondantzeesterren op de botercrèmegolven en op de zijkanten van de taart. Besprenkel de botercrème golven met **Dr. Oetker Ocean Mix (1 flesje)**. Druk tot slot de staart voorzichtig in het midden van de taart.