Naked cake

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
500 ml Melk (koud)
2 tl (theelepels) Vanillepasta (bijv. Dr. Oetker)
1.5 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
150 g (gram) Roomboter (zacht)
190 ml Melk (koud)
1 Potje(s) Lemon curd
Fruit naar keuze

Keukenspullen

Mixer met gardes
Springvorm Ø18 cm
Paletmes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch **175°C** / hetelucht **170°C**).

Vet de springvorm in met boter of Dr. Oetker Bakspray.

2. Biscuittaart maken

Doe de **biscuitmix (1 zak)**, de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom en meng met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

Vul de taartvorm met het biscuitbeslag

Tip: vul evt. 3 vormen van 18 cm/ baktijd 20-25 minuten

3. Biscuittaart bakken

Bak de taart in ca. 30-40 minuten af.

4. Banketbakkersroom maken

Doe de **koude melk (500 ml)** en de m**ix voor banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand. Klop het geheel **één minuut** op de hoogste stand tot een glad mengsel. Laat de banketbakkersroom **ca. 5 minuten** opstijven in de koelkast en top of vul jouw baksel met de room.

5. Botercrème maken

Klop de **zachte boter (150 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in **1 minuut** glad, Het doel is om de boter glad en smeuïg te maken, zonder klontjes. Voeg de **melk (190 ml)** en de mix voor de **botercrème (1.5 zakje)** toe. Roer het geheel in **ca. 1/2 minuut** op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden.

Klop de massa in **ca. 1 minuut** op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

6. Naked cake maken

Snijdt de biscuittaart horizontaal in drie delen.

Begin met het opbouwen van de taart. Leg een laag op een bord of onderlegger en spuit een ring van botercrème. Vul de cirkel met de banketbakkersroom. Leg een tweede laag op de banketbakkersroom en druk voorzichtig aan. Spuit opnieuw een cirkel van botercrème op de biscuit. Vul de cirkel met de lemoncurd. Maak de taart af met de laatste biscuitlaag.

Bestrijk de taart met de botercrème. Doe dit niet te veel zodat de cake zichtbaar blijft. Strijk de taart af met b.v. een paletmes. Spuit de laatste botercrème in toeven op de taart.

Decoreer de taart met het verse fruit.

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch **175°C** / hetelucht **170°C**).

Vet de springvorm in met boter of Dr. Oetker Bakspray.

2. Biscuittaart maken

Doe de **biscuitmix (1 zak)**, de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom en meng met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

Vul de taartvorm met het biscuitbeslag

Tip: vul evt. 3 vormen van 18 cm/ baktijd 20-25 minuten

3. Biscuittaart bakken

Bak de taart in ca. 30-40 minuten af.

4. Banketbakkersroom maken

Doe de **koude melk (500 ml)** en de m**ix voor banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand. Klop het geheel **één minuut** op de hoogste stand tot een glad mengsel. Laat de banketbakkersroom **ca. 5 minuten** opstijven in de koelkast en top of vul jouw baksel met de room.

5. Botercrème maken

Klop de **zachte boter (150 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in **1 minuut** glad, Het doel is om de boter glad en smeuïg te maken, zonder klontjes. Voeg de **melk (190 ml)** en de mix voor de **botercrème (1.5 zakje)** toe. Roer het geheel in **ca. 1/2 minuut** op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden.

Klop de massa in **ca. 1 minuut** op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

6. Naked cake maken

Snijdt de biscuittaart horizontaal in drie delen.

Begin met het opbouwen van de taart. Leg een laag op een bord of onderlegger en spuit een ring van botercrème. Vul de cirkel met de banketbakkersroom. Leg een tweede laag op de banketbakkersroom en druk voorzichtig aan. Spuit opnieuw een cirkel van botercrème op de biscuit. Vul de cirkel met de lemoncurd. Maak de taart af met de laatste biscuitlaag.

Bestrijk de taart met de botercrème. Doe dit niet te veel zodat de cake zichtbaar blijft. Strijk de taart af met b.v. een paletmes. Spuit de laatste botercrème in toeven op de taart.

Decoreer de taart met het verse fruit.