Paastaart met advocaat

Ingrediënten

325 g (gram) Bloem
2.5 tl (theelepels) Bakpoeder
0.5 tl (theelepels) Zout
280 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
310 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
3 tl. (theelepels) Plantaardige olie
1 tl. (theelepels) Funcakes smaakpasta Vanille
4 Stuk(s) Ei (groot)
400 ml Melk
165 ml Water
50 g (gram) FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème
naar smaak FunCakes Smaakpasta Slagroom
250 ml Verse slagroom (onbereid)
50 g (gram) FunCakes Mix voor Bavarois Naturel
90 g (gram) Advocaat
150 g (gram) FunCakes Mix voor Enchanted Cream
180 g (gram) FunCakes Choco Drip Chocolade
1 Pak Bokkenpootje
Paaseitjes (klein, gevarieerd)

Keukenspullen

Keukenmachine
3 Stuk(s) Springvorm (Ø20 cm)
2 Stuk(s) Kom
Paletmes
Funcakes taartkartons
Spuitzak
Gekarteld spuitmondje

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op **175 graden Celsius**.

Spray 3 bakvormen van 20 cm in met bakspray.

2. Beslag bereiden

Zeef de **bloem (325 g)**, **bakpoeder (2,5 tl)** en **zout (0,5 tl)** in een kom en zet opzij.

Doe de **boter (170 g)**, **suiker (310 g)**, **olie (3 el)** en **vanille pasta (1 el)** in een kom en mix dit tot het luchtig en licht van kleur is.

Voeg een voor een 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 over mixt.

Verdeel het beslag over de 3 bakvormen.

3. Paastaart bakken

Bak de paastaart 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 dan uit de bakvormen en laat verder afkoelen op een taartrek/rooster.

Begin pas met vullen en afsmeren van de taart als de cakes helemaal afgekoeld zijn.

4. Swiss meringue botercrème slagroom maken

Meng de **Funcakes mix voor Swiss Meringue Buttercream (50 g)** en het **water (35 ml)** in de kom van de mixer.

Laat de mixer 8 minuten op de hoogste stand draaien.

Voeg de **boter (110 g)** in kleine porties toe aan het mengsel.

Mix nog een keer 8 minuten op de hoogste stand.

Voeg naar smaak de **smaakpasta slagroom** toe en mix tot alles goed is vermengd.

5. Advocaatbavarois maken

Klop de **slagroom (250 ml)** lobbig.

Meng de **bavaroismix (50 g)** met **warm water (30 ml)** en **advocaat (90 g)**.

Spatel het mengsel door de slagroom. Plaats de bavarois tot gebruik in de koelkast.

6. Enchanted cream maken

Klop de **mix voor Enchanted cream (150 g)** met **water (100 ml)** en **melk (100 ml)** 3 minuten lang op hoge snelheid.

Voeg naar smaak de **Smaakpasta Slagroom** toe.

7. Paastaart opbouwen

Plaats de eerste cake op een taartkarton.

Doe de botercrème in een spuitzak en spuit een ‘dijkje’ aan de rand van de cake. Vul het dijkje met de helft van de advocaatbavarois.

Plaats de tweede cake er bovenop en herhaal bovenstaand.

Plaats de derde cake op de taart en smeer de taart, met behulp van een paletmes, af met een dun laagje botercreme.

Laat de taart +/- 15 minuten koelen in de koelkast.

Breng de enchanted cream aan op de zij- en bovenkant van de taart en strijk mooi glad met behulp van een paletmes. Hou wel iets over voor de toeven.

Verwarm de **Funcakes chocodrip (100 g)** en breng de drip aan op de taart.

Spuit toeven van de enchanted cream bovenop te taart.

Verkruimel de **bokkenpootjes (1 verpakking)** en breng dit aan op de onderste rand van de taart.

Decoreer de toeven met bijvoorbeld **pastel paaseitjes, paaseitjes met advocaat** en een drip van advocaat.

> Bewaaradvies
> Je kunt deze cake goed verpakt 2-3 dagen in de koelkast bewaren