

## Ingrediënten

250 g Maria biscuit  
100 g Boter (ongezouten roomboter)  
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom  
400 ml Verse slagroom (onbereid)  
1 Blik(ken) Taart- en vlaivulling Kersen

## Keukenspullen

Bakpapier  
Mengkom  
Mixer met gardes  
Springvorm Ø24 cm  
Steelpan  
Deegroller  
Lepel

---

## 1. Voorbereiden

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier.

---

## 2. Kruimelbodem maken

Verkruimel de **Mariabiscuit (250 g)** in de keukenmachine of met een deegroller. Smelt de **boter (100 g)** en meng dit door de koekjes.

Gebruik  $\frac{3}{4}$  van de kruimelbodem om de bodem van de springvorm te bedekken en bewaar de rest ( $\frac{1}{4}$  deel) voor later. Druk de bodem goed aan met de bolle kant van een lepel. Zet de springvorm en het rest deeg in de koelkast terwijl je verdergaat.

---

---

### 3. Roomvulling maken

Doe de **slagroom (400 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor Banketbakkersroom (1 zakje)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand tot een gladde massa.

Klop het mengsel hierna met de mixer op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtige massa. Verdeel de roomvulling over de bodem. Zet de taart 10 minuten in de koelkast.

Verdeel hierna eerst de **kersenvlaaivulling (1 blik)** en vervolgens de resterende kruimels over de roomtaartvulling. Laat je kersenroomtaart hierna ten minste 2,5 uur opstijven in de koelkast.

#### Taart aansnijden

Gebruik een met warm water afgespoeld mes voor het aansnijden van een mooie taartpunt.