No bake kersenroomtaart

Ingrediënten

250 g (gram) Maria biscuit
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
400 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Blik(ken) Taart- en vlaaivulling 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 ¾ van de kruimelbodem om de bodem van de springvorm te bedekken en bewaar de rest (¼ 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.