Over de top-taart met drip

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
100 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
125 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
1 Pak Dr. Oetker Kleurstoffen
4 tl. (theelepels) Aardbeienjam
50 ml Slagroom (ongezoet)
100 g (gram) Witte chocolade

Keukenspullen

Springvorm Ø15 cm
Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met gardes
Lepel
Spatel
Spuitzak
Steelpan
Prikkers (met roze frutsels en rietjes)
Decoratielint (en lolly's en veertjes)

1. Voorbereiden

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

Leg bakpapier op de springvormbodem plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met de boter of bakspray.

2. Maak een biscuitbodem

Doe de mix uit het **pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart**, de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand (turbo) in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag. Verdeel de helft van het beslag over de springvorm en strijk glad. Dek het restje beslag af en bewaar voor de tweede taart. Bak de taart in 30-40 min gaar en goudbruin. Laat de taart vervolgens op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm. Leg de taart ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de taart goed afkoelen. Herhaal de voorgaande 3 stappen nog een keer met het overige beslag.

3. Mix & kleur roze botercrème

Klop de zachte **boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad en smeuïg en zonder klontjes. Voeg de **melk (125 ml)** en het **zakje Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème** toe. Mix het geheel ca. driekwart minuut met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom, zodat alle boter goed loskomt en door de crème gemengd kan worden. Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Kleur de botercrème roze door klein beetjes uit de tube **rode kleurstof** toe te voegen en mix dit tot egale roze kleur.

4. Over de top vullen en decoreren

Snijd de beide afgekoelde taarten 2 keer door zodat je 2 x 3 lagen taart hebt. Op de onderste laag smeer je laagje botercrème. Leg de volgende taartlaag erop en verdeel hierover wat **aardbeienjam (2 el)**. Dek af met de bovenste laag. Ga zo om en om door tot je alle lagen op elkaar hebt gezet. De taart wordt extra hoog. Smeer de taart netjes af met de roze botercrème zodat je niets meer van de cake ziet. Zet de taart in de koelkast voor een paar uur, zodat de botercrème koud wordt. Verwarm in een steelpan de **slagroom (50 ml)**. Hak ondertussen de **witte chocolade (100 g)** in kleine stukjes. Zodra de slagroom gaat koken haal je de pan van het vuur. Voeg de stukjes chocolade hier aan toe. Roer goed door tot de ganache (mengsel van slagroom en chocolade) helemaal glad is. Voeg klein beetje uit de **rode en blauw tube kleurstof** toe en roer goed door. Herhaal dit aantal keer tot je een mooie paarse kleur hebt. Vul eventueel een spuitzak met de paarse ganache. Neem de koude taart erbij en maak hier drips op. Verdeel hierna de rest van de ganache over de bovenkant van de taart. Prik de gekleurde rietjes met de vlaggetjeslijn in de taart. Zet daarachter de grotere decoratie zoals de lolly en gekleurde papieren decoratie. Verdeel het snoep over de taart en als laatste nog wat veertjes.