Paashaastaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
1 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips
200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
250 ml Melk
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Regenboogfantasie
1 Pak Dr. Oetker Rolfondant Wit
1 Zakje(s) Paaseitjes (klein, gevarieerd)

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Springvorm Ø18 cm
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C).

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier en vet de rand in met boter of bakspray.

2. Biscuittaart maken

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)** , de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom en meng het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag. Roer de **chocolate chips** erdoor en vul de springvorm met het beslag (voor max. twee derde). Plaats de springvorm in de voorverwarmde oven en bak de taart in 30 - 40 minuten goudbruin en gaar. Laat afkoelen op een rooster.

3. Botercrème maken

Klop vervolgens de zachte **boter (200 g)** op de laagste stand met een mixer met garden glad en smeuïg. Voeg de **melk (250 ml)** en de **mix voor botercrème (2 zakjes)** toe. Roer het geheel circa een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en langs de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden. Klop tot een luchtig geheel.

4. Paashaastaart versieren

Verdeel wat groene strooisels uit het busje **Dr. Oetker Regenboogfantasie** over de hele bovenkant van de taart zodat het gras lijkt. Kneed het **witte rolfondant** goed door. Haal een stukje van het rolfondant af, rol plat en snijd er voetjes uit. Rol voor het paashaaslijfje van het resterende fondant een bolletje en halveer. Maak van het overige rolfondant nog een klein bolletje voor de staart. Rol het staart bolletje door de geraspte kokos en druk met een cocktailprikker op het lijfje. Plak de voetjes er tegenaan en zet het paashaasje op de met Happy Days-mix bestrooide botercrème. Verdeel de **paaseitjes** speels om de paashaas heen.