Rainbow cake

Ingrediënten

2 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
10 Stuk(s) Ei
100 ml Water
1 Pak Dr. Oetker Kleurstoffen
4 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
400 g (gram) Roomboter (zacht)
500 ml Melk

Keukenspullen

Bakpapier
Boter of bakspray om mee in te vetten
5 Stuk(s) Kom
Mixer met gardes
3 Stuk(s) Springvorm Ø 18 - 20cm (hoog of verhoogd)

1. Voorbereiden

Dit recept wordt in 6 delen gebakken, per kleur een bak je biscuitbeslag. Gebruik bij voorkeur 2 tot 3 bakblikken tegelijk in een heteluchtoven. Een hoge springvorm van 18-20 centimeter maakt de taart eleganter dan een standaard springvorm van 24 centimeter, maar het kan in beide!

Verdeel de roosters over de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C). Leg het bakpapier op de springvormbodem, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met boter of bakspray (bijv. Dr. Oetker). Herhaal deze handelingen met de overige bakvormen.

2. Biscuitbeslag maken

Doe de mix uit het **pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (2 stuks)**, de **eieren (10 stuks)** en het **water (100 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 het beslag in 6 porties van 200 gram en breng de 6 porties op kleur met **Dr. Oetker Kleurstoffen (1 pak)**. Verdeel het beslag over de springvormen en strijk het glad.

Bak iedere kleur biscuitbeslag afzonderlijk één voor één in een spring- of taartvorm in ca. 25 minuten gaar. Of bak er 2 per keer als je meer dezelfde springvormen hebt.

Haal de gekleurde biscuitbodems na het bakken uit de vormen en laat deze afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm.

3. Botercrème maken

Klop de zachte **roomboter (400 g)** op de laagste stand met de mixer met gardes in 1 minuut glad, smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (500 ml)** en de **mix voor botercrème (4 zakjes)** toe. Roer het geheel in ca. een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

4. Regenboogtaart maken

Plaats de paarse biscuit op een bord of draaiplateau. Doe ongeveer 80 gram botercrème op de laag en strijk dit glad. Herhaal deze stappen met de blauwe, groene, gele, oranje en rode laag. Als alle lagen staan wordt de taart licht bestreken met botercrème. Zet de taart minimaal 2 uur in de koelkast om op te stijven.

Haal de taart uit de koelkast. Smeer de taart met de overige botercrème af.