

## Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart  
5 Stuk(s) Ei  
50 ml Water  
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen  
200 g Boter (ongezouten roomboter)  
2 Zakje(s) Dr. Oetker Boter crème  
250 ml Melk  
1 flesje(s) Glittersuiker

## Keukenspullen

Bakpapier  
Boter of bakspray om mee in te vetten  
5 Stuk(s) Kom  
Mixer met gardes  
Springvorm Ø24 cm

---

## 1. Voorbereiden

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

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

---

## 2. Biscuitbeslag 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 goed door elkaar.

Klop het geheel daarna op de hoogste stand in minimaal 5 minuten tot een luchtig biscuitbeslag.

Verdeel het beslag over 3 kommen. Kleur het biscuitbeslag roze, geel en blauw met de **Dr. Oetker Kleurstoffen (1 pak)**.

Bak iedere kleur biscuitbeslag afzonderlijk één voor één in een spring- of taartvorm in ca. 25 minuten gaar. Haal de biscuitbodems na het bakken uit de vormen en laat deze afkoelen.

---

---

### 3. Gekleurde botercrème maken

Klop de zachte **roomboter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeug en zonder klontjes.

Voeg een deel van de **melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 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.

Verdeel de botercrème over 2 kommen. Kleur de botercrème blauw en geel met de kleurstoffen.

---

### 4. Regenboogtaart maken

Doe de blauwe biscuitbodem in een schone spring- of taartvorm. Verdeel hierover de gele botercrème. Leg de roze biscuitbodem op de gele botercrème en druk deze licht aan. Verdeel blauwe botercrème over de roze biscuitbodem en leg hierop de gele biscuitbodem, druk deze ook zachtjes aan.

---

### 5. Botercrème maken

Klop de zachte **roomboter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad, smeug en zonder klontjes.

Voeg de **melk (125 ml)** en **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 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.

---

---

## 6. Glitter-regenboog maken

Bestrijk de taart met de botercrème. Decoreer met gekleurde **glittersuiker (1 flesje)** in de vorm van een regenboog. En klaar is jouw regenboogtaart!

Meer bakken?

[Kijk voor een regenboogtaart variatie op DeLeuksteTaartenShop.](#)