Rendier taart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
5 Ei
50 ml Water
100 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
250 ml Melk
4 tl. (theelepels) Cacaopoeder
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Glamour Mix
2 Stuk(s) Lange Nekken (lange chocolade koekjes)
2 Stuk(s) Krakeling
1 pak(ken) Rolfondant (rood)
1 pak(ken) Rolfondant (zwart)

Keukenspullen

Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
3 Stuk(s) Satéprikker
Broodmes
Springvorm Ø18 cm
Spuitzak
Stervormig spuitmondje
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

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 boter of bakspray.



2. Taart bakken

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 (turbo) in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag.

Verdeel het beslag over de springvorm en strijk het glad.

Bak de taart in 30 - 40 minuten gaar en goudbruin. Prik met een satéprikker in het midden van de taart. Is de prikker droog, dan is de taart gaar.

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.

Snijd een dun laagje van de bovenzijde van de biscuittaart af, zodat er een egaal oppervlak ontstaat.

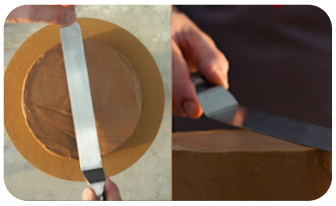
3. Botercrème bereiden

Klop de **boter (100 g)** met de mixer 1 minuut op de laagste stand glad, smeuïg en zonder klontjes. Doe de **melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (1 zakje)** erbij en mix het nog 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige crème.

Doe de botercrème in een spuitzak en zet even apart tot gebruik.

> Geen spuitzak?
> Doe de botercrème in een stevig plastic zakje waar je later een punt van af kunt knippen.

Meng het met de **cacaopoeder (2 el)**.



4. Rendiertaart maken

Snijd de afgekoelde taart in 3 gelijke delen. Gebruik 1/3 van de botercrème als vulling voor 2 lagen van de taart. Gebruik 1/3 van de botercrème om de zijkant en de bovenkant van de taart van een dikke laag te voorzien.

Laat de taart minimaal 15 minuten opstijven in de koelkast.



5. Topping en versieren

Mix de overige botercrème met extra eetlepels **cacao (2 el)** zodat je een iets bruiner mengsel krijgt dan de botercrème op de taart. Doe dit mengsel in een spuitzak en spuit hiermee 8 tot 10 toefjes op de boven- en voorzijde van de taart. Versier deze met de gouden balletjes van de **Dr. Oetker Glamourmix (1 strooibusje)**.

Snijd 1 stuk **Verkade® Lange Nekken (2 stuks)** doormidden en bevestig de ene helft aan een andere koek met een prikker, zodat er een gewei ontstaat. Herhaal deze stap met de andere koek.

Rol **rolfondant (zwart, 1 rol)** uit tot 2 slierten van +/- 0,5 cm dik en 3 cm lang. Vorm hiermee de wimpers. Druk de wimpers tegen de botercrème aan. Rol een balletje van **rolfondant (rood, 1 rol)**. Zet de neus van Rudolf op zijn plek met een satéprikkertje.

> Als alternatief voor de zwarte rolfondant kunnen ook de Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel gebruikt worden.

Steek vervolgens **krakelingen (2 stuks)** bovenin de taart en steek daarachter de **Lange Nekken (2 stuks)** als gewei.