Sinaasappel-steranijs taart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
3 Stuk(s) Sinaasappel
3 Stuk(s) Mandarijntje
1 Stuk(s) Limoen
1 Stuk(s) Vanillestokje
100 g (gram) Suiker (fijne)
2 Stuk(s) Steranijs
5 Stuk(s) Ei
100 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
125 ml Melk

Keukenspullen

2 Stuk(s) Springvorm Ø18 cm
Bakpapier
Boter of bakspray om mee in te vetten
Rasp
Citruspers
Steelpan
Mixer met gardes
Mengkom

1. Recept video

2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C). Bekleed beide springvormen met bakpapier en vet de randen in met boter of bakspray.

Snijd een **sinaasappel**, een **mandarijn** en een **limoen** in dunne plakken. Rasp de schil van de overige sinaasappels en pers het sap eruit. Pers ook van de overige mandarijnen het sap eruit. Snijd het **vanillestokje** doormidden en schraap het merg eruit.

Verwarm in een steelpannetje het citrussap samen met de **suiker (100 g)**. Voeg wanneer de suiker is gesmolten het **steranijs (2 stuks)** en de helft van het sinaasappelrasp toe en laat op laag vuur 30 minuten inkoken tot een dikke siroop.

Bestrijk de bodem van 1 springvorm met siroop en verdeel er vervolgens decoratief de citrusschijfjes overheen zodat de bodem helemaal bedekt is. Bestrijk het geheel nogmaals met 1 eetlepel siroop.

3. Biscuit maken

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)** samen met de **eieren (5 stuks)** en 5 eetlepels siroop in een beslagkom. Mix het geheel met de mixer met garden op de laagste stand tot een gladde massa. Mix vervolgens op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig biscuitbeslag.

Verdeel een derde van het beslag over de springvorm met de citrusschijfjes en de overige twee derde van het beslag in de andere springvorm. Strijk glad met behulp van een spatel. Bak de taarten in ongeveer 40 minuten in de oven gaar en laat vervolgens 10 minuten afkoelen. Verwijder de springvorm en keer de biscuits voorzichtig om.

4. Upside down vullen

Klop voor de vulling de **boter (100 g)** met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad. Voeg de **melk (125 ml)**, de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (1 zakje)**, het vanillemerg en de resterende sinaasappelrasp toe en mix het geheel in 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Snijd de afgekoelde taart zonder citrusschijfjes in twee gelijke delen. Bestrijk met 1 eetlepel siroop en vul de taart vervolgens laag voor laag royaal met de botercrème. Plaats tot slot de biscuit met citrusschijfjes hier bovenop.