

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
125 ml Melk
50 g (gram) Speculoospasta
500 g (gram) Kruidnoten

Keukenspullen

Bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Springvorm Ø24 cm
Boter of bakspray om mee in te vetten
Broodmes

1. Voorbereiden

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

Bekleed de bodem van een springvorm met bakpapier en vet de rand in met 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 biscuitbeslag.

Bak de biscuittaart in 30–40 minuten in het midden van de voorverwarmde oven gaar en goudbruin. Laat de taart vervolgens op een rooster afkoelen.

3. Speculooscrème maken

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

Voeg de **melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercreme (1 zakje)** toe. Roer het geheel in 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 botercreme gemengd kan worden. Klop de botercreme in circa 1 minuut op de middelste stand tot een luchtig geheel.

Roer tot slot de **speculoos (50 g)** door de botercreme.

4. Sinterklaastaart decoreren

Snijd de taart horizontaal doormidden. Besmeer de onderste laag met een dikke laag speculooscrème. Bedek helemaal met **kruidnootjes (ca. 150 g)** en leg er het bovenste deel weer bovenop. Besmeer nu de hele taart met een flinke, egale laag speculooscrème.

Taart doorsnijden

Om de sinterklaastaart mooi recht te krijgen, kun je de taart aan de zijkant een klein stukje insnijden. Snijd hem pas daarna horizontaal doormidden. Zo weet je precies hoe de helften weer op elkaar horen.

Bedek nu de hele Sinterklaastaart met **kruidnootjes (ca. 350 g)**. Begin onder aan de zijkant en werk zo netjes mogelijk naar boven en naar het midden. Verschuif de kruidnootjes af en toe wat om mooi uit te komen.