Sprinkle Party Cake

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 tube Dr. Oetker Kleurstoffen (blauw)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
125 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Roze
1 Strooibusje(s) Discodip
1 Reep Witte chocolade

Keukenspullen

Springvorm Ø18 cm
Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
Mixer met gardes
Pannenlikker (of spatel)
Mengkom
2 Stuk(s) Kom

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Bekleed de bodem van springvorm met bakpapier en sluit de vorm. Verhoog voor deze kleinere hogere taart de bakvorm met een strook bakpapier aan de binnenkant van de vorm.

2. Luchtige 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 door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in minimaal 5 minuten tot een luchtig beslag.

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

3. Gekleurde botercrème maken

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

Voeg de **melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème (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 botercrème gemengd kan worden. Voeg van de **Dr. Oetker Kleurstoffen (1 tube)** alleen de blauwe kleur toe en klop de botercrème in circa 1 minuut op de middelste stand tot een luchtig geheel.

4. Karamel taart versieren en decoreren

Snijd de afgekoelde taart met een mes over de lengte in 3 gelijke plakken en vul de taart met een laagje botercrème. Stapel de 3 lagen op elkaar en bestrijk de buitenkant van de taart met de resterende botercrème.

Plaats vervolgens de **Dr. Oetker Roze Glazuur (1 zakje)** 10 minuten in een kom met heet water en kneed het glazuur door, in de verpakking.

Plak ondertussen tweederde van de **Dr. Oetker Discodip (1 strooibusje)** tegen de onderrand van de taart en druk iets aan.

Decoreer de bovenkant van de sprinkle party cake met het roze glazuur en laat het iets over de rand komen.

5. Snoep-aardbeien maken

Snoep-aardbeien maak je als volgt: smelt de **witte chocolade (1 reep)** in een kom au bain-marie en doop één voor één de aardbeien erin. Strooi tot slot de overgebleven discodip over de aardbeien en laat de witte chocolade hard worden.