Tie Dye cake

Ingrediënten

3 Stuk(s) Ei
200 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Pak Dr. Oetker Wolkencake Choco & Vanillesmaak
1 Pak Kleurstoffen (bijv. Dr. Oetker of Wilton)
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Zakje(s) Botercrème mix
125 ml Melk
4 tl. (theelepels) Aardbeienjam
1 flesje(s) Discodip

Keukenspullen

Bakpapier
Boter om in te vetten
Mixer met gardes
4 Stuk(s) Schaaltje(s)
Springvorm Ø24 cm

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Leg bakpapier op de springvormbodem, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met boter of bakspray (bijv. Dr. Oetker).

2. Tie Dye cakebeslag maken

Doe de **Wolken vanille choco cakemix (1 pak)**, de **eieren (3 stuks)** en de **slagroom (200 ml)** in een beslagkom en mix het geheel met de mixer op de laagste stand goed door elkaar.

Klop het cakebeslag vervolgens op de hoogste stand in 3 minuten luchtig.

Verdeel het cakebeslag in 5 gedeeltes. Kleur vervolgens het cakebeslag met de **kleurstoffen** roze, geel, blauw, groen en oranje.

Giet het blauwe cakebeslag in het midden van de springvorm en giet daarop in het midden groen, geel, oranje en het roze cakebeslag. Het cakebeslag zal in gekleurde ringen verdeeld zijn over de springvorm. Trek nu met een mes strepen door het beslag van de zijkant naar het midden. Zo zal het gekleurde cakebeslag wat door elkaar gaan en krijg je het tie dye effect.

3. Tie Dye cake bakken

Bak de tie dye cake onderin de oven op een rooster (bij combimagnetron: niet op de glasplaat) in 50-55 minuten gaar.

Prik met een satéprikker in het midden van de taart, als deze er droog en schoon uitkomt, is de taart gaar. Laat de taart zonder springvormrand afkoelen op een rooster.

4. Taart decoreren

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

Voeg de **melk (125 ml)** en de **mix voor botercrème (1 zakje)** toe. Mix het geheel ca ¾ minuut met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom, zodat alle boter goed loskomt en door de crème gemengd kan worden. Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Meng een derde van de botercrème met de **aardbeienjam (4 el)**.

Snijd de afgekoelde taart horizontaal door de midden. Bedek de onderste taartlaag met de aardbeien-botercrème. Leg de bovenste helft erop en smeer de taart af met de resterende (witte) botercrème.

Strooi voor het serveren op de bovenkant van de taart met **discodip (1 flesje)**.