Ufo biscuittaart

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
5 Stuk(s) Ei
450 ml Water
100 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
125 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
5 tl. (theelepels) Jam (naar keuze)
2 pak(ken) Dr. Oetker Rolfondant Wit
1 snufje Poedersuiker
1 Zakje(s) Fruit Ufo's snoep

Keukenspullen

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

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en 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. Maak een biscuitbodem

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.

Laat de taart vervolgens op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm. Ondertussen maak je de banketbakkersroom en de botercrème.

> **Biscuitbodem gaar?**
> Controleer met bijvoorbeeld een satéprikker aan het einde van de baktijd of de biscuitbodem voldoende gaar is. Komt de prikker er droog uit, dan kun je de bodem uit de oven halen.

3. Botercrème bereiden

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

Voeg de **melk (125 ml)** en de mix voor de **Dr. Oetker Mix voor luchtige Botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel in ca. 1/2 minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt.

Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden. Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

4. Banketbakkersroom maken

Doe **water (400 ml)** en **Dr. Oetker mix voor Banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom en meng het geheel met een garde of mixer op de middelste stand.

Klop het geheel één minuut op de hoogste stand tot een glad mengsel. Laat de banketbakkersroom ca. 5 minuten opstijven in de koelkast .

5. Ufo taart opbouwen

Snijd de taart horizontaal in drie gelijke lagen. Plaats de onderste laag biscuit op bijv. een bord en bestrijk de laag met de **jam naar keuze (5 el)**. Houd 1.5 centimeter van de rand vrij.

Plaats de tweede laag biscuit op de jamlaag. Bestrijk deze laag met de banketbakkersroom. Houd 1.5 centimeter van de rand vrij. Plaats de laatste laag biscuit op de banketbakkersroom.

Neem de botercrème. Smeer als eerste de twee kieren bij de vullingen dicht met botercrème. Smeer daarna met een dun laagje de taart af. Plaats de taart in de koelkast voor minimaal 2 uur.

Na twee uur is de botercrème voldoende opgesteven. Smeer nogmaals de taart af met de rest van de botercrème. Houd twee eetlepels botercrème apart.

Rol de **Dr. Oetker rolfondant wit (2 pakjes)** uit op een werkblad bestoven met **poedersuiker (snufje)**. Rol de fondant uit tot de juiste grote. Bekleed de taart met de fondant.

Neem de laatste botercrème. Plak het **fruit ufo's snoep (1 zakje)** op de taart met de laatste botercrème.

> Met de spuitzak is het handig om de botercrème eenvoudig te verdelen.

> Wil je een vollere smaak geven aan de taart? Gebruik kan marsepein om de taart bekleden.