Verjaardagsrol met lemon curd

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
1 Potje(s) Lemoncurd
500 ml Slagroom (ongezoet)
2 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
2 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)
Gekleurde sprinkles (bijv. Dr. Oetker Regenboogfantasie)
2 tl. (theelepels) Suiker (kristalsuiker)

Keukenspullen

Bakplaat met bakpapier
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel
Theedoek
(Palet)mes
Spuitzak met stervormig spuitmondje (optioneel)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch: 170 °C/hetelucht 170 °C, voorkeur voor elektrisch).

Haal de bakplaat uit de oven en leg hier een vel bakpapier op.

2. Beslag maken

Doe de **biscuitmix (1 pak)**, de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom.

Mix dit eerst op de laagste stand goed door elkaar tot een gladde massa. Mix vervolgens op de hoogste stand gedurende 5 minuten tot een luchtig beslag.

3. Cakerol bakken en oprollen

Schep het beslag op de bakplaat en smeer helemaal uit.

Bak de plak in het midden van de oven in ca. 20 minuten gaar en goudbruin. Bestrooi ondertussen een schone theedoek licht met wat **kristalsuiker**.

Kiep de plak biscuittaart (direct uit de oven) ondersteboven op de theedoek. Rol de plak op en laat opgerold gedurende een halfuur afkoelen.

4. Vulling maken

Klop de **slagroom (500 ml)** samen met de **klop-fix (2 zakjes)** stijf. Wanneer de slagroom bijna stijf is, voeg je ook de vanillesuiker (2 zakjes) toe. Meng dit goed.

Rol de plak biscuit voorzichtig uit, verwijder het bakpapier en besmeer de binnenkant vervolgens met een dikke laag **lemon curd.**

Neem ongeveer de helft van de slagroom en smeer dit uit over de lemon curd.

5. Verjaardagsrol decoreren

Rol het geheel op tot een rol. Het kan zijn dat er wat scheurtjes aan de buitenkant van je cakerol zichtbaar zijn. Dit is niet erg, want je smeert de rol af met slagroom.

Snij aan beide zijkanten een dunne rand af zodat deze mooi recht zijn.

Leg de cakerol op een bord of plank en besmeer de buitenkant met de overige slagroom. Gebruik hiervoor een (palet)mes.

Strooi en plak **sprinkles** aan de buitenkant van de cakerol en klaar is jouw vrolijke verjaardagsrol!

> ### Gekarteld spuitmondje
> Let op! Wil je de cake aan de bovenkant versieren met behulp van een gekarteld spuitmondje? Smeer de buitenkant dan af met een dunner laagje slagroom zodat je genoeg over hebt om de spuitzak mee te vullen.