Voetbaltaart met hazelnootbavarois

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
5 Stuk(s) Ei
100 ml Water
500 g (gram) Slagroom (ongezoet)
125 g (gram) Molen de Hoop Bavaroismix - Hazelnoot 125 g
75 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
75 g (gram) Poedersuiker
250 g (gram) Dr. Oetker Rol Fondant wit
125 g (gram) Zwart fondant

Keukenspullen

Wilton Bakvorm sport bal
PME Uitstekers - Voetbal patroon (of geprinte vlakken)
Mengkom
(Palet)mes
Deegroller
Huishoudfolie

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op **Elektrische oven 170°C of Heteluchtoven 160°C**.

Vet de twee helften van de bal in met bakspray of boter.

2. Biscuit bakken

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

Mix de ingrediënten met een mixer eerst op de laagste stand goed door elkaar en vervolgens op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

Verdeel het beslag over de twee bakvormen en bak de taart in 20-25 minuten gaar en goudbruin.

Laat de taarten op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de halve bollen uit de vormen.

3. Vulling maken

Klop de **slagroom (500 g)** totdat het "lobbig" wordt (dus niet te stijf maar op "yoghurt" dikte). Meng de **bavaroisemix (125 g)** met het **water (20°C, 100 ml)** in een andere kom tot een gladde massa.

Spatel het bavarois mengsel door de slagroom. De bavarois is nu klaar voor gebruik.

4. Taart vullen

Bekleed de bakvorm met huishoudfolie. Snij de halve bollen in de breedte in drie gelijke plakken. Leg de top van de biscuit in de vorm. Verdeel ca. ¼ van de hazelnootvulling over de biscuitlaag. Leg hier opnieuw een biscuitlaag op. Verdeel nogmaals ca. ¼ van de hazelnootvulling over deze biscuitlaag. Sluit de taart af met de laatste biscuitlaag. Vul de andere halve bol precies zo.

Zet de taarten minimaal een kwartier in de vriezer.

5. Botercrème maken

Doe de **roomboter (75 g)** in een kom en klop de boter romig en wit. Voeg de **poedersuiker (75 g)** toe. Mix tot een luchtige botercrème. Dit duurt ongeveer 10 – 15 minuten.

6. Voetbaltaart bekleden

Strijk de taart met behulp van een (palet)mes af met de botercrème. Rol de **witte en de zwarte fondant** uit. Steek de vlakken uit met de uitstekers. Let op: van het zwarte fondant heb je maar weinig nodig. Bekleed de halve bollen met de vlakken zodat er een voetbalpatroon ontstaat.

ZONDER UITSTEKERS:

Druk het bestand in de tip hieronder af. Knip de 2 verschillende voetbalvlakken uit en leg deze op dik papier of karton. Omlijn de vlakken en knip de vlakken nogmaals uit. Leg vervolgens deze vlakken van dik papier/karton op het uitgerolde fondant en snij uit met een scherp mes.

> Maak je de vlakken van de voetbal zonder de uitstekers? Download dan hier de juiste formaten en druk af.

> **Fondant plakt**
> Plakt het fondant? Gebruik dan poedersuiker om het aanrecht en de deegroller mee te bestuiven.

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op **Elektrische oven 170°C of Heteluchtoven 160°C**.

Vet de twee helften van de bal in met bakspray of boter.

2. Biscuit bakken

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

Mix de ingrediënten met een mixer eerst op de laagste stand goed door elkaar en vervolgens op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

Verdeel het beslag over de twee bakvormen en bak de taart in 20-25 minuten gaar en goudbruin.

Laat de taarten op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de halve bollen uit de vormen.

3. Vulling maken

Klop de **slagroom (500 g)** totdat het "lobbig" wordt (dus niet te stijf maar op "yoghurt" dikte). Meng de **bavaroisemix (125 g)** met het **water (20°C, 100 ml)** in een andere kom tot een gladde massa.

Spatel het bavarois mengsel door de slagroom. De bavarois is nu klaar voor gebruik.

4. Taart vullen

Bekleed de bakvorm met huishoudfolie. Snij de halve bollen in de breedte in drie gelijke plakken. Leg de top van de biscuit in de vorm. Verdeel ca. ¼ van de hazelnootvulling over de biscuitlaag. Leg hier opnieuw een biscuitlaag op. Verdeel nogmaals ca. ¼ van de hazelnootvulling over deze biscuitlaag. Sluit de taart af met de laatste biscuitlaag. Vul de andere halve bol precies zo.

Zet de taarten minimaal een kwartier in de vriezer.

5. Botercrème maken

Doe de **roomboter (75 g)** in een kom en klop de boter romig en wit. Voeg de **poedersuiker (75 g)** toe. Mix tot een luchtige botercrème. Dit duurt ongeveer 10 – 15 minuten.

6. Voetbaltaart bekleden

Strijk de taart met behulp van een (palet)mes af met de botercrème. Rol de **witte en de zwarte fondant** uit. Steek de vlakken uit met de uitstekers. Let op: van het zwarte fondant heb je maar weinig nodig. Bekleed de halve bollen met de vlakken zodat er een voetbalpatroon ontstaat.

ZONDER UITSTEKERS:

Druk het bestand in de tip hieronder af. Knip de 2 verschillende voetbalvlakken uit en leg deze op dik papier of karton. Omlijn de vlakken en knip de vlakken nogmaals uit. Leg vervolgens deze vlakken van dik papier/karton op het uitgerolde fondant en snij uit met een scherp mes.

> Maak je de vlakken van de voetbal zonder de uitstekers? Download dan hier de juiste formaten en druk af.

> **Fondant plakt**
> Plakt het fondant? Gebruik dan poedersuiker om het aanrecht en de deegroller mee te bestuiven.