

## 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.  $\frac{1}{4}$  van de hazelnootvulling over de biscuitlaag. Leg hier opnieuw een biscuitlaag op. Verdeel nogmaals ca.  $\frac{1}{4}$  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.