# Watermeloen taart

## Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Biscuittaart Naturel
5 Stuk(s) Ei
50 ml Water
Dr. Oetker Kleurstoffen
100 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
125 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
1 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips

## Keukenspullen

Springvorm Ø15 cm
Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met gardes
Spatel

## 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 de **boter** of **bakspray**.

## 2. Biscuitbodems maken

Doe de **Dr. Oetker Basismix Biscuittaart (1 pak)**, de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in de mengkom 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 biscuit beslag. Kleur 1/3e van het biscuitbeslag groen met de blauwe en gele kleurstof.

Verdeel het biscuitbeslag over de springvorm en strijk glad.

Bak deze taart in ongeveer 20 minuten gaar.

Laat de taart vervolgens op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm.

Leg de taart ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de taart goed afkoelen.

Kleur het overige beslag roze met de rode kleurstof.

Verdeel het beslag over de bakvorm en bak deze taart in 30 minuten gaar. Laat de taart vervolgens op een rooster afkoelen en verwijder na 10 minuten de rand van de springvorm.

Leg de taart ondersteboven op een taartrooster en verwijder voorzichtig de bodem. Laat de taart goed afkoelen.

## 3. Botercrème maken

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 **Dr. Oetker Mix voor Luchtige 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 ongeveer 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

Schep 4 eetlepels botercrème in een schaaltje en kleur dit groen met de **blauwe en gele kleurstof**.

Kleur de rest van de botercrème roze met de **rode kleurstof**.

Spatel wat **chocolate chips (50 g)** door de helft van de roze botercrème, dit wordt de vulling van de meloentaart. Houd een paar chocolate chips achter ter decoratie.

## 4. Meloentaart maken

Leg op een serveerbord het groene biscuit. Verdeel hier één derde deel van de botercrème met chocolate chips over.

Snijd de roze afgekoelde taartlaag 2 keer door, zodat je 3 roze taartlagen hebt.

Leg één laag op de groene taartlaag met vulling. Verdeel hierover weer één derde deel van de botercrème met chocolate chips. Herhaal dit met de laatste laag.

Smeer nu de meloentaart af met de gekleurde botercrème.

Doe dit volgens het ombre-effect. Begin onderaan met een groene laag crème, de rest van de taart roze.

Druk als laatste nog wat **chocolate chunks** in de roze botercrème.

> Je kunt in plaats van een spatel natuurlijk ook een plat mes gebruiken.