Wolken paastaart met paashaas

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Wolken Citroen
3 Ei
200 ml Verse slagroom (onbereid)
400 ml Water
1 Zakje(s) Dr. Oetker Banketbakkersroom
2 Passievrucht (vers)
2 pak(ken) Lange vingers
1 Chocolade paashaas
250 g (gram) Paaseitjes (klein, gevarieerd)

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onderin de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Leg bakpapier op de springvormbodem, plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met boter of bakspray.

2. Wolken citroencake maken

Doe de **cakemix (1 pak Dr. Oetker Wolken Citroen)**, de **eieren (3 stuks)** en de **slagroom (200 ml)** in een beslagkom en mix het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar.

Klop het beslag hierna op de hoogste stand in 3 minuten luchtig. Verdeel vervolgens over de springvorm en strijk het beslag glad.

Bak de cake onderin de oven in 50 tot 55 minuten gaar en goudbruin.

Haal de cake uit de springvorm en laat afkoelen op een rooster.

3. Paastaart versieren

Doe het **water (400 ml)** en de **mix voor Banketbakkersroom (1 zakje)** in een kom. Meng het geheel met de mixer met garden op de middelste stand.

Klop het geheel op de hoogste stand in 1 minuut tot een glad mengsel.

Meng tot slot het vruchtvlees van de **passievruchten (2 stuks)** door de room. Laat de passievruchtenroom 5 minuten opstijven in de koelkast.

Verdeel de passievruchtenroom over de boven- en zijkant van de afgekoelde wolkencake.

Plak aan de zijkant van de cake de **lange vingers (2 pakken)** naast elkaar rondom. Bind vast met een lint. Zet de **paashaas** in het midden van de cake en strooi de **eitjes** eromheen.