

Dinosaurustaart

1 zonder eenheid



enige ervaring gewenst

● ● ● tot 180 Min.



1 Voor het biscuitgebak:

Voor het biscuitgebak: verwarm de oven voor (boven/onderwarmte: 180 °C). Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Scheid het eiwit van het eigeel. Meng bloem, maizena, cacao poeder en bakpoeder door elkaar. Roer het eigeel met een derde van de suiker, het aroma en het water tot een schuimig mengsel. Klop het eiwit met de rest van de suiker, de vanillesuiker en het zout stijf en roer er beetje bij beetje het eigeelmengsel door. Zeef het bloemmengsel boven dit mengsel en roer het erdoor. Verdeel het mengsel gelijkmatig over de springvormen, strijk glad en bak ca. 25 minuten op het middelste rooster van de oven. Haal het gebak uit de oven en laat volledig afkoelen.

Elektrische oven: 180 °C

2 Voor de Franse botercrème:

Verhit intussen voor de Franse botercrème ei, suiker en zout au bain-marie in een metalen kom. Roer het mengsel continu met een garde, tot het 85 °C is. Haal dan de kom weg van het vuur en klop het mengsel met een handmixer tot de temperatuur is gedaald tot ca. 25 °C. Dit kan tot 20 minuten duren. Klop intussen de boter tot ze wit en romig is. Dit duurt ongeveer 5 minuten. Roer het eimengsel beetje bij beetje door de boter en voeg het cacao poeder toe.

Ingrediënten:

Voor het biscuitgebak:

4 eieren
130 g suiker
15 druppels Dr. Oetker Vanille Aroma
3 eetl. water heet
8 g Dr. Oetker Vanillesuiker
zout
75 g bloem
30 g maïszetmeel
30 g cacao poeder
2 koffiel. Dr. Oetker Backin Bakpoeder

Voor de Franse botercrème:

4 eieren
150 g suiker
zout
375 g zachte boter
75 g cacao poeder

Voor de Crème glazuur:

250 g boter
250 g poedersuiker
zout
5 druppels Dr. Oetker Vanille Aroma
0 verpakkingen Dr. Oetker Kleurstoffen blauw

- 3 Maak de springvorm rond het gebak los en verwijder het bakpapier. Snij de bodem twee keer overlangs door, zodat je drie lagen overhoudt. Spreid de helft van de botercrème uit over één laag; dit wordt de bodem. Leg nu de tweede laag erop en spreid de tweede portie crème erover uit. Plaats tot slot de laatste laag erop en laat de taart minstens 1 uur afkoelen.

4 Voor de crèmekleuring:

Meng intussen voor de buitenste crèmelaag boter, poedersuiker, zout en aroma tot een wit, luchtig mengsel met de garde op de handmixer. Dit kan enkele minuten duren. Kleur het mengsel naar wens rijkelijk met blauwe voedingskleurstof en breng het dan met een klein paletmesje op de taart aan. Steek de dinosaurus erop en dien de taart op.

Tip from the Test Kitchen

- **Tip:** geen thermometer voor de botercrème? Steek een houten lepel in het eimengsel en blaas op het mengsel. Als er een rozenpatroon ontstaat, bedraagt de temperatuur ca. 80 °C. Het biscuitgebak voor de bodem is makkelijker te snijden als het minstens 1 uur van tevoren in de koelkast heeft gestaan.