

Kerststronk met botercrème

12 porties



eenvoudig

tot 40 Min.

**Ingrediënten:****Voor het deeg:**

4 eieren
50 ml melk
1 bereiding voor Dr. Oetker
Biscuit

Voor de vulling:

200 g zachte boter
200 g poedersuiker
300 g frambozenconfituur

Voor de decoratie:

Dr. Oetker Strooifeest

1 Bereiding van de botercrème:

Klop de zachte boter op de laagste stand met de mixer met garden in 1 min. glad, smeugig en zonder klontjes. Voeg de suiker toe. Roer het geheel in ca. ½ min. op de laagste stand door elkaar tot de massa iets dikker wordt. 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 ca. 1 min. op de middelste stand tot een luchtige botercrème.

2 Bereiding van de biscuit:

Verwarm de oven zoals aangegeven. Vet de bakplaat in met boter (of met de Dr. Oetker Bakspray) en plaats hierop een vel bakpapier. Doe de deegmix, 4 eieren en 50 ml melk in een mengkom en mix het geheel met de mixer op de laagste stand. Klop het geheel daarna op de hoogste stand (turbo) in ca. 5 min. tot een luchtig deeg. Vul de bakplaat met het deeg tot ca. 1 cm. hoogte en strijk het deeg glad. Plaats de bakplaat net onder het midden van de oven en bak de biscuit in ca. 12 min. gaar.

Elektrische oven: 160 °C**Heteluchtoven: 140 °C****Plaats in de oven: Onderste deel****Baktijd: ongeveer 12 minuten**

3 De vulling:

Bedek de nog warme biscuit volledig met frambozenconfituur. Verspreid daarna 2/3 van de botercrème over de confituur. Laat ca. 2 cm aan de lange zijden onbedekt. Rol daarna de biscuit volledig op met behulp van het bakpapier. Druk de biscuit stevig aan en sluit het bakpapier langs de zijkanten. Laat de biscuit gedurende 1 uur opstijven in de koelkast.

4 De decoratie:

Bestrijk de biscuit met de resterende botercrème. Gebruik een vork om houtnerven in de stronk te vormen.