

Paashaartaart

8 - 10 porties



enige ervaring gewenst

● tot 60 Min.



- 1 De eidooiers met poedersuiker kloppen tot een romig geheel. De eiwitten met suiker stijf slaan en voorzichtig erdoor roeren. Meng het meel met de Backin, zeef dit en roer dit door de kokosrasp en de boter. Doe het deeg in een met bakpapier bedekte springvorm (doorsnede 26 cm) en strijk de bovenkant glad. Schuif de vorm onderin de voorverwarmde oven.

Elektrische oven: 180 °C**Heteluchtoven: 160 °C****Baktijd: ongeveer 45 minuten**

- 2 Voor de crème melk, suiker, boter en maïzena goed mengen. Kook het geheel onder voortdurend roeren tot een dikke massa. Neem het van de warmtebron, roer de kokosrasp en de rum erdoor en laat het onder af en toe roeren afkoelen. Klop de slagroom met Klop-Fix volgens de verpakking en roer dit door de koude kokoscrème. Snijd rechts en links een dunne halve maan uit de afgekoelde taart. Snijd de taart twee keer door. Bestrijk de taartdelen met jam en vervolgens de crème. Plaats de delen voorzichtig terug op elkaar.
- 3 Klop de slagroom met Klop-Fix volgens de gebruiksaanwijzing stijf en bestrijk met de helft van de slagroom de bovenkant en zijkant van de taart. Doe de rest van de slagroom in een spuitzak met gladde spuitmond. Spuit ovalen op de plaats waar de voeten en oren van de haas moeten komen. Spuit voor de neus twee grote bolletjes slagroom midden op de taart. Voor de ogen komen er twee kleine bolletjes boven.

Ingrediënten:**Voor het deeg:**

6 eidooiers
90 g poedersuiker
180 g bloem (gezeefd)
1 koffiel. Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
70 g kokosrasp
70 g boter (gesmolten)

Voor de crème:

4 eetl. melk
50 g suiker
boter (ongeveer 1 eetlepel)
1 koffiel. maïzena
30 g kokosrasp
2 eetl. rum
250 ml slagroom
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix

Voor het bestrijken:

confituur (kersen)
250 ml slagroom
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix

Voor de decoratie:

70 g marsepein (roos)
Dr. Oetker Chocoladestiften
kokosrasp

- 4 Rol de marsepein uit op een met poedersuiker bestoven werkblad uit tot het ongeveer 2 mm dik is. Snijd de voeten, oren en neus uit marsepein. Teken de ogen met de Chocolate Schrijfstiften. Strooi een dik laagje kokosrasp over de taart en haal het overtollige kokosrasp voorzichtig van de marsepein af. Leg de stukjes marsepein op de taart voor de oren, neus en poten.