

Regenboogtaart

10 - 16 stukken



enige ervaring gewenst

● tot 60 Min.



1 Voorbereiding:

Verwarm de oven voor op 160°C. Vet de springvormen in. Snijd het vanillestokje in 2 en haal het merg op het stokje met een scherp mesje.

2 Voor de mascarpone frosting:

Doe de boter, mascarpone, vanillemerg en bloedsuiker in een kom en klop luchtig. Giet er de gesmolten en afgekoelde chocolade bij en klop tot een homogene smeùge massa.

3 Voor de taart:

Meng en zeef de bloem en bakpoeder met het amandelpoeder. Klop de boter romig met de suiker, meng er beurtelings de eieren en het bloemmengsel onder.

4 Verdeel in 5 à 6 kommen en roer in elke kom een andere kleurstof onder het deeg.

5 Doe in elke springvorm de inhoud van 1 kommetje en strijk het deeg glad. Bak gedurende 30 min. af in een oven van 160°. Bak maximaal 2 cakes tegelijk in een standaardoven. Laat ze volledig afkoelen.

Ingrediënten:

Voor het deeg:

200 g bloem
100 g amandelpoeder
300 g zachte boter
300 g suiker
6 eieren
sap van 3 limoenen
½ zakje Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
Dr. Oetker Kleurstoffen

Voor de mascarpone frosting:

250 g zachte boter
1 Dr. Oetker Vanillestokje
250 g poedersuiker
250 g mascarpone op kamertemperatuur
200 g witte chocolade (gesmolten)

Voor de decoratie:

Dr. Oetker Regenboogfantasie

Extra materiaal:

Dr. Oetker Bakspray , enkele springvormen (19 cm), taartkarton, spuitzakjes



Dr. Oetker n.v

6 Afwerking:

Spuit een toefje frosting op het taartkartonnetje. Leg er de eerste biscuit op, bestrijk met wat sap van limoen. Bestrijk de bovenkant van de biscuit met 2 eetlepels frosting. Leg de tweede biscuit erop en herhaal de vorige stap tot de 6de biscuit, druk telkens goed aan.

- 7** Laat het geheel 1 uur opstijven in koelkast alvorens rondom rond met de frosting af te werken. Versier de taart verder met de regenboogfantasie.

Copyright VTM Koken - Bekijk [hier de video](#) van het recept

