



⌚ ± 2 uur

 ± 1 uur



écht alles om te bakken





Het vullen van de taart:

1. Zaag de taart in 3 gelijke delen.
2. Leg de onderste biscuit op de taartonderzetter.
3. Spuit een dijkje botercrème op de biscuit en vul het midden op met taartvulling.
4. Leg de middelste biscuit erop.
5. Spuit weer een dijkje botercrème langs de rand en vul het midden wederom op met taartvulling.
6. Leg de bovenste biscuitlaag erop.
7. Smeer de taart rondom af met een dun laagje botercrème.

Het opspuiten van de taart:

1. Kleur de overige botercrème in de pasteltinten.
2. Doe in elke spuitzak een kleur botercrème met een spuitmondje.
3. Spuit toefjes en rozetten over de hele taart heen.
4. Zet de taart 10 minuten in de koeling.
5. Steek de paashaas oren in de taart.

Handige informatie

Geniet ervan en een vrolijk Pasen gewenst!

Bekijk ook eens onze andere recepten voor Pasen!

Vind jij het ook zo leuk om voor Pasen te bakken? Dan vind je het vast ook leuk om te lezen dat wij nog veel meer recepten voor Pasen op onze blog hebben staan. Je vindt er recepten zoals: een [paashaastaart](#), een [vrolijke cheesecake voor Pasen](#) en [super schattige paashaas broodjes](#). Uiteraard hebben wij ook een recept voor het maken van een [verrukkelijke paasstol](#), want die mag natuurlijk niet op de paastafel ontbreken. [Bekijk al onze andere paas recepten hier!](#)

Laat aan ons jouw zelfgemaakte paastaart zien!

Ga je zelf met dit recept een paastaart maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe die taart is geworden. Maak een foto van jouw paastaart én plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Pastel Set/6 (Art.nr.: EUOPKPST)
- 1 x Patidess Smaakpasta Citroen 100g (Art.nr.: P10233)
- 1 x Molen de Hoop Vlaai en Taartfruit Tropical 500 gr. (Art.nr.: DH190)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 x PME Paletmes / Glaceermes doorgezet 11 cm (Art.nr.: PK1013)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #172 (Art.nr.: BNC01118)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Bloemblaadje #103 (Art.nr.: BNC01128)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #22 (Art.nr.: BNC01116)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #18 (Art.nr.: BNC01115)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Gesloten Ster #31 (Art.nr.: BNC01114)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Bloem #1B (Art.nr.: BNC01138)
- 1 x Taartonderzetter Wit / Zilver Ø18cm 10st. (Art.nr.: 15180R-10)
- 1 x BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 1 x PME Schraper RVS 25cm (Art.nr.: SS21)
- 1 x PME lollystokjes 20cm 25 stuks (Art.nr.: LS173)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)

