



🕒 ± 1.5 uur

BAKTOTAAL
echt alles om te bakken



-

7. De buitenkant van de taart kun je zo laten zodat dit romig blijft.
Tip! Je ziet de lagen het mooist als je deze heel licht afsmeert (naked cake).
8. Zet de taart in de koelkast en kneed ondertussen het fondant.
9. Rol het fondant uit op een licht met poedersuiker bestoven werkblad.
10. Steek uit het fondant bloemen in 2 maten.
11. Leg de gele en groene bloemen op elkaar en versier de taart hiermee.

Handige informatie

Deel jouw Vijflagentaartje met ons!

Heb jij ook dit recept voor Vijflagentaartje uitgetrueveerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw Vijflagentaartje niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 1kg (Art.nr.: BNC00011)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Groen 250gr. (Art.nr.: BNC00004)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Geel 250gr. (Art.nr.: BNC00006)
- 1 x Rolstok Hout 50cm Ø4,5cm (Art.nr.: 203310)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Dr. Oetker Taartina Helder (taartgelei) 60g (5x12g) (Art.nr.: D100404)
- 2 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)

