

Rood-wit-blauwetaart voor Koningsdag recept

 ± 2.5 uur

 14 personen



27 april is het Koningsdag, maar alles is anders dit jaar. We kunnen ons niet vergapen aan de jurk van Maxima, aan koekhappende prinsessen en een overijverige burgemeester. Jammer, maar goed: de koning is er natuurlijk niet minder jarig om. En waar een verjaardag is, is taart. Daarom bakten we ter ere van Willem-Alexander deze flinke rood-wit-blauwtaart voor Koningsdag. De vulling bestaat uit zacht oranje perzikmousse. De 'cake', kapsel in vaktermen, is een klassiek recept van de bekende bakker Cees Holtkamp. Een beetje gedoe, dat au bain-marie opkloppen, eerlijk gezegd. Wil je het jezelf wat makkelijker maken? Gebruik dan onze biscuitmix, dan lukt het altijd. Of probeer het recept een keer uit met de helft van de ingrediënten in een springvorm van 25 cm, dan heb je de slag vast te pakken (het is de basis voor klassiekers als mokkataart en slagroomtaart en je kunt die bodem zo invriezen).

Eerste Hollandse aardbeien

Natuurlijk versier je zo'n oer-Hollandse taart met de eerste Hollandse aardbeien. Die eerste kleintjes zijn zo lekker zoet, daar hoeft je geen suiker op te strooien. Ook de blauwe baan komt van eigen bodem, met grote zoete bosbessen. En de witte baan van de rood-wit-blauwtaart voor Koningsdag bestaat uit kleine toefjes slagroom. De taart is groot genoeg om er ook een stukje van bij de buren op de stoep te zetten of bij eenzame oude mensen of je brengt 'm naar de helden in de zorg. Rare tijden of niet: trek je feestjurk aan, zing het Wilhelmus, hang ontbijtkoek aan de waslijn en maak er het beste van. Sowieso een bruikbare houding, deze weken...





- 200 gram + 2 eetlepels kristalsuiker;
- 180 gram patentbloem;
- 20 gram maïzena;
- 250 milliliter slagroom;
- 5 blaadjes gelatine;
- Rechthoekige vorm van 23 bij 33 cm;
- Bakpapier;
- Taartzaag;
- Spatel;
- Spuitzak met spuitmondje;
- En eventueel een thermometer.

- 8 eieren, maat M;
- ½ theelepel keukenzout;
- 1 groot blik perziken;
- Kleine Hollandse aardbeien;
- Blauwe bessen;
- Staafmixer.

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Bekleed de bakvorm met bakpapier.
3. Klop de eieren met zout, 200 gram suiker en de citroenschil au bain-marie heel luchtig op tot het 37 graden is.

4. Haal de beslagkom van de pan af en klop het beslag nog door totdat het weer op kamertemperatuur is.
5. Zeef er dan de bloem en maïzena boven en schep deze daarna luchtig door het beslag heen.
6. Giet het beslag in de bakvorm en bak de biscuit in zo'n 25 minuten gaar.



Het maken van de mousse:

1. Week de gelatine in ruim koud water.
2. Haal de perziken uit het sap en pureer ze met 3 eetlepel sap.
Tip! Gebruik hiervoor een staafmixer.
3. Zet van het mengsel 6 eetlepels apart in een kommetje, hiermee bestrijken we straks de onderste biscuitlaag.
4. Klop 250 milliliter slagroom op met 2 eetlepels suiker.
5. Meng de gepureerde perziken en room luchtig door elkaar heen (behalve dus die 6 el perzikmousse die je apart hebt gezet).
6. Verhit 6 eetlepels perziksap uit het blik in een pannetje tot het kookt.
7. Haal het pannetje daarna van het vuur en los de goed uitgeknepen gelatineblaadjes erin op.
8. Meng dit door het perzik-roommengsel heen.
9. Zet het pannetje minstens een uur in de koelkast om op te stijven.

Het opbouwen van de Rood-wit-blauwtaart voor Koningsdag:

1. Snijd het kapsel met de taartzaag doormidden.
 2. Bestrijk de onderste helft met de achtergehouden perzikpuree.
 3. Verdeel daarna driekwart van de perzikmousse eroverheen.
 4. Leg de bovenste helft van het kapsel hierboven op.
 5. Bestrijk bovenkant en zijanten met de overige perzikmousse.
 6. Maak nu 3 banen op de taart met aardbeien, toefjes slagroom uit de spuitzak en blauwe bessen.
- Tip!** Met een mesje kun je de banen 'aftekenen', waardoor je zeker weet dat je recht gaat.

Handige informatie

Haal de gezelligheid in huis met deze Rood-wit-blauwtaart voor Koningsdag

En je Rood-wit-blauwtaart voor Koningsdag is klaar! Met deze taart haal je toch nog wat gezelligheid in huis, waardoor Koningsdag ook hopelijk dit jaar weer fijn wordt. Heb jij zelf een taart voor Koningsdag gemaakt? Dan vinden wij het ontzettend leuk om deze te zien! Deel een foto van de taart op jouw Facebook- of Instagramaccount en tag ons via [@baktotaal](#). Dan kunnen wij jouw taart bekijken en delen op onze eigen sociale mediakanalen als je dat leuk vindt!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Molen de Hoop Citroenrasp 100gr (Art.nr.: DH47)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Ongezoet 1L (Art.nr.: 300100)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Taartpan PME Rechthoek 22,5x32,5x7,5cm (Art.nr.: OBL09133)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 1 x Pannenlikker Hendi kunststof 25cm (Art.nr.: 658604)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Spuitmondje gekarteld 6 Tands RVS 12mm (Art.nr.: 482009)
- 1 x BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C (Art.nr.: BNC01048)
- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)

