

Geslaagd taart recept

 ± 2.5 uur

 ± 0.5 uur

 12 personen



Ken jij iemand die binnenkort zijn of haar diploma in ontvangst mag nemen? Verras diegene dan eens met een prachtige geslaagd taart. Het behalen van een diploma is natuurlijk een hele prestatie en dat is zeker wel een feestje waard! En bij een feestje mag een taart uiteraard niet ontbreken. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze geslaagd taart kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept!

Benodigheden uit onze webshop:

- 330 gram BrandNewCake Biscuit-mix;
- 200 gram BrandNewCake Botercrème-mix;
- Fruitvulling;
- 500 gram BrandNewCake rolfondant blauw;
- 250 gram BrandNewCake rolfondant bruin;
- 100 gram BrandNewCake rolfondant wit;
- 100 gram BrandNewCake rolfondant rood;
- Zwarte eetbare inkt stift;
- Zilver dustpoeder;
- Taartpan 20 centimeter;
- Bakspray;
- Taartkarton 25 centimeter;
- Uitstekers letters (optioneel);
- Radertool;
- Schraper;
- Alcohol;



- Taartzaag;
- Uitrolmat;
- Deegroller;
- Spuitzak;
- Eetbare lijm.

Overige benodigdheden:

- 5 eieren (maat M);
- 285 milliliter water;
- 300 gram ongezoeten roomboter;
- Satéprikker;
- Mesje.

Recept

Het maken van de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (hetelucht).
2. Spray de taartpan in met de bakspray.
3. Doe de biscuit-mix samen 35 milliliter water en de eieren in een kom.
4. Mix dit 7 á 8 minuten op de hoogste snelheid door elkaar heen.
5. Klop het geheel nog 2 á 3 minuten op de laagste snelheid door elkaar heen.
6. Vul de taartpan met het beslag.
7. Bak de biscuit in 30 á 35 minuten gaar.
8. Stort de biscuit op een rooster en laat hem afkoelen.

Het maken van de botercrème:

1. Doe de botercrème-mix samen met 250 milliliter water in een kom.
2. Mix dit door elkaar heen en laat het mengsel 30 minuten opstijven.
3. Klop de ongezoeten roomboter tot een zalvige crème.
4. Voeg het mengsel in 4 gedeeltes toe aan de boter.
5. Mix het mengsel steeds volledig door, voordat je het volgende mengsel aan de boter toevoegd.
6. Mix alles nog 8 minuten tot een gladde crème.

Het afsmeren van de taart:

1. Leg de biscuit op een taartkarton.
2. Snijd de biscuit met een mes of taartzaag in 3 gelijke delen.







-



BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Rolfondant Rood Vanille-Room 250gr. (Art.nr.: BNC00226)
- 1 × BrandNewCake Zwarte Stiften eetbare inkt set/3 (Art.nr.: BNC00372)
- 1 × Taartpan PME rond Ø20 x 10cm (Art.nr.: RND0841)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Taartonderzetter Wit / Zilver Ø24cm 10st. (Art.nr.: 15240R-10)
- 1 × PME Uitstekerset Alfabet set/26 (Art.nr.: AN300)
- 1 × BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 1 × PME Rolstok kunststof 15 cm (Art.nr.: PP85)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g (Art.nr.: BNC00873)
- 1 × Modelling tools PME, Design Wheeler (Art.nr.: DW420)
- 1 × Patisse Schrapper 20cm (Art.nr.: 01540)
- 1 × BrandNewCake Ethanol (consumptie) alcohol 96% - 60ml. (Art.nr.: BNC00660)

