

## EK Voetbal taart met oranje leeuw recept

 ± 1.5 uur

 ± 4.5 uur

 10 personen



Wil je wat lekkers maken voor het EK Voetbal? Maak dan deze prachtige EK Voetbal taart met Oranje leeuw! Deze taart maakte Iris van [www.zoetjesaan.com](http://www.zoetjesaan.com) met producten uit onze webshop. De taart is trouwens ook super leuk om voor Bevrijdingsdag, Koningsdag of een Hollands feest te maken. Lees snel verder voor het recept voor deze mooie én lekkere EK Voetbal taart mét oranje leeuw!

### Benodigheden uit onze webshop:

- 165 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- Brand New Cake kleurstof gel rood;
- Brand New Cake kleurstof gel blauw;
- 100 gram Callebaut witte chocolade mousse;
- 170 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- Brand New Cake kleurstof gel oranje;
- 150 gram Brand New Cake Crème chantilly-mix;
- Brand New Cake Chocolade Crispy Parels Goud;
- Oranje, bruine, witte en zwarte fondant;
- Eetbare lijm;
- Spuitzak;
- Spuitmondje;
- Brand New Cake Kleurpoeder Goud;
- Brand New Cake Bakspray;
- 2 taartpannen Ø15 centimeter.



### Overige benodigdheden:

- 327 milliliter water;
- 2 eieren, maat M;
- 180 milliliter melk;
- 250 gram ongezoeten roomboter.

## Recept

### Het maken van de cake:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Spray de taartpannen in.
3. Doe de Biscuit-mix samen met de eieren en 17 milliliter water in een kom.
4. Klop het beslag op hoge snelheid 7 á 8 minuten door elkaar heen.
5. Klop hierna het beslag nog 2 á 3 minuten op lage snelheid.
6. Schep je beslag in twee aparte kommen.
7. Voeg aan de ene kom wat rode kleurstof gel toe en voeg aan de andere kom wat blauwe kleurstof gel toe.  
**Tip!** Doe dit beetje bij beetje en roer het eerst helemaal door elkaar heen, voordat je er weer nieuwe kleurstof aan toevoegt.
8. Schep het rode beslag in de ene taartpan en de het blauwe beslag in de andere taartpan.
9. Bak je cake ongeveer 25 minuten gaar.  
**Tip!** Checken of je cake goed is? Steek er een satéprikker in. Als deze er schoon uitkomt, is je cake klaar.
10. Haal de cake uit de vorm en laat hem helemaal afkoelen.
11. Snijd de bovenkant van de afgekoelde cake eraf zodat je cake recht is.

### Het maken van de vulling:

1. Doe de Callebaut witte chocolade mousse en 80 milliliter melk in een kom.
2. Mix dit met een mixer tot een gladde crème.
3. Zet de kom voor ongeveer 4 uur in de koelkast en wacht totdat de mousse stevig is.  
**Tip!** Je kunt hem ook de avond van te voren maken.

### Het maken van de botercrème:

1. Mix 170 gram Botercrème-mix samen met de 250 milliliter water door elkaar heen.
2. Laat dit mengsel ongeveer 30 minuten op kamertemperatuur opstijven.
3. Klop de ongezoeten roomboter in ongeveer 3 minuten zalvig.
4. Voeg het mengsel in 4 gedeeltes aan de boter toe.  
**Tip!** Mix steeds volledig door, voordat je het volgende deel toevoegd.





## écht alles om te bakken

3. Plak de armen op de romp van de leeuw met eetbare lijm.





### Het opbouwen van de leeuw:

1. Rol 2 witte bolletjes fondant uit tot ronde schijfjes.
2. Rol uit de zwarte fondant 3 kleine bolletjes en 1 grote.
3. Plak deze bolletjes op 1 van de voetjes.
4. Herhaal deze stappen voor de andere voet.

## Handige informatie

## Deel jouw EK Voetbal taart met ons!

Heb jij ook met dit recept een lekkere EK Voetbal taart gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

**Verkrijgbaar in onze webshop**

- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)





# BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Super Rood 35gr (Art.nr.: BNC00196)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Azuur Blauw 35gr (Art.nr.: BNC00206)
- 1 x Callebaut Chocolade Mousse poeder, Wit 800 gram (Art.nr.: CHW-MO-W-X27)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Oranje 35gr (Art.nr.: BNC00193)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (kopschuim) 800g (Art.nr.: BNC00162)
- 1 x BrandNewCake Chocolade Crispy Parels Goud-Brons 190g (Art.nr.: BNC00984)
- 1 x Renshaw Rolfondant Oranje 250g (Art.nr.: 02860)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Bruin 250gr.\*\* (Art.nr.: BNC00007)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Wit 250gr.\*\* (Art.nr.: BNC00001)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Zwart 250gr.\*\* (Art.nr.: BNC00002)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #18 (Art.nr.: BNC01115)
- 1 x BrandNewCake Kleurpoeder Goud 25g (vette massa) (Art.nr.: BNC00120)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 250ml (Art.nr.: BNC00675)
- 1 x Taartpan PME rond Ø15 x 7,5 cm (Art.nr.: RND063)

