

Valentijnstaart met meerdere lagen recept

 ± 2 uur

 12 personen



Het is een beetje een hysterisch, over the top feestje. Overgewaaid uit Amerika en een paar jaar geleden in ons nuchtere Holland nog nauwelijks populair, maar nu ... Valentijnsdag is hot! Parfumwinkels en bloemenzaken draaien deze dagen overuren en als je geen beertje, roos, parfum of kaart krijgt, ga je stiekem toch een beetje sneu naar bed. Bak daarom deze licht hysterische, over the top Valentijnstaart, voor jezelf of voor je lief. Met de 5-lagenvorm van Wilton wordt 'ie lekker hoog en dramatisch. De valentijnstaart wordt extra romantisch door de de red velvet cake, roze drip en rode roosjes. Door de botercrème en de frisse jam is het ook nog gewoon een heel erg lekker taartje! Lees het recept hieronder en verras je valentijn met deze heerlijke valentijnstaart.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 500 gram Red Velvet cake mix Brand New Cake;
- 100 gram botercrème-mix Brand New Cake;
- Wilton Bakvorm Hart set van 5;
- Bakspray;
- Wegwerpspuitzak;
- Halve pot frambozenjam;
- 170 gram Candy melts roze;
- Suikerroosjes 1 of 2 zakjes.

Overige benodigdheden:

- 325 milliliter water;
- 100 gram neutrale olie bijvoorbeeld zonnebloemolie;
- 165 gram ei (3 a 4 eieren);
- 150 gram ongezoeten roomboter;
- Bosbessen.





Recept

- Tip!** Schenk dit niet meer dan driekwart vol.

Tip! Dit gaat makkelijk door met een broodmes over de rand te gaan.

Botercrème over? Deze kan je prima invriezen. Nu is het tijd om heerlijk te genieten van deze valentijnstaart!

Handige informatie

Deel jouw Valentijnskaart met meerdere lagen met ons!

Heb jij ook dit recept voor Valentijnsstaart met meerdere lagen uitgeprobeerd? 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](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw Valentijnstaart met meerdere lagen niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Red Velvet Cake-mix 1kg (Art.nr.: BNC00022)
- 1 × Patisse Bakvorm Hart 20cm (Art.nr.: 02843)
- 1 × BrandNewCake Botercrème mix 1kg (Art.nr.: BNC00013)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Frambozen 250g (Art.nr.: RGV01)
- 1 × Günthart Suikerdecoratie Rozen en Bloemen 15st. (Art.nr.: GH1623)

