

Pippi-taart voor Pasen recept

 ± 3 uur

 12 personen



Kan jij zo iets ook? Dat mailde Baktotaal. Ik opende de bijlage en zag een beeldschone taart, gemaakt door Rutger, bekend van Heel Holland Bakt. Ik heb het levensmotto van Pippi Langkous omarmd („Ik heb het nog nooit gedaan dus ik denk dat ik het wel kan!”) maar hier moest ik wel even van slikken. Ik bak heel graag van die robuuste, stoere dingen, en dit leek wel pâtissier-hogeschool. Maar Pasen komt eraan en hoe mooi zou het zijn om dan met zo iets gaafs aan tafel te komen?

Gelukkig kwam er een pakket met allerlei benodigdheden en bleek het hele recept vooral een kwestie van rustig lezen, stap voor stap werken en doorademen. Hartstikke mindfull dus. Waarschuwing voor de robuuste bakkers zoals ik: Als de taart nog naakt is, zonder de spray, ziet het er niet uit. Met de spray wordt het ineens één geheel. Kijk in je enthousiasme wel even waar je sprayt: ik had na mijn wilde actie een choco-waterkoker, choco-broodrooster en choco-citruspers.

Een echte meesterbakker kan er vast van alles op aan merken (scheef, ongelijke lagen, ik zie 't zelf ook), maar ik vond 'm alsnog een plaatje met wat welgemikte bloemen en paaseitjes. En superlekker, nog veel belangrijker dan al dat showbakken natuurlijk.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 1 blaadje gelatine;
- 40 gram suiker;
- 100 gram chocolade biscuitmix Brand New Cake;
- 63 gram frambozenbavaroisemix Molen De Hoop (= half bakje);
- 500 milliliter slagroom;
- 63 gram mango-abrikoos bavaroisemix Molen De Hoop (= half bakje);
- Velvet spray melkchocolade Brand New Cake;



- Pavocake 3D siliconenvorm Sublime 250 x 79 mm;
- Cakeblik 26 centimeter;
- Plasticfolie;
- Bakpapier.

Overige benodigheden:

- 150 gram diepvriesframbozen;
- 1 eidooier;
- 1 ei;
- 40 gram koude roomboter;
- 60 gram ei;
- 120 milliliter water;
- Verse frambozen en mango;
- Paaseitjes;
- Viooltjes.

Recept

Maak de frambozencremeux (de roze tussenlaag):

1. Week het blaadje gelatine in ruim koud water.
2. Bekleed de cakevorm met plasticfolie.
3. Pureer de frambozen en zeef de puree.
4. Weeg 100 gram af.
5. Doe dat samen met 40 gram suiker, de eidooier en het ei in een steelpannetje en verwarm dit al roerend op een laag vuur.

Tip! De vulling wordt nu dikker, maar mag vooral niet koken!

6. Giet het mengsel door een fijne zeef en roer de uitgeknepen gelatine erdoor.
7. Snijd de 40 gram boter in kleine stukjes en roer deze door de cremeux.
8. Giet in de cakevorm en laat bevriezen.
9. Haal de bevroren cremeux uit de vorm (die heb je nog nodig) en leg weer in de vriezer.

Maak de chocoladebiscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (hetelucht) of 175 graden (conventioneel).
2. Meng de mix met 20 milliliter water en 60 gram ei.
3. Mix 7-8 minuten op de hoogste stand en dan nog twee minuten op de laagste.
4. Bekleed de cakevorm met bakpapier en giet het mengsel erin.





-