

⌚ ± 2.5 uur

 ± 6.5 uur

A chocolate cake shaped like a sack of cookies, topped with a red ribbon and surrounded by gingerbread cookies and colorful sprinkles. The cake is decorated with a red ribbon around its middle and is placed on a white cake stand. The background is a textured blue wall. The logo 'BAKTOTAAL' is visible in the bottom right corner, with the tagline 'Acht alles om te bakken' below it.

Overige benodigdheden:

- 250 milliliter water;
- 6 eieren;
- 310 milliliter volle melk;
- 250 gram roomboter op kamertemperatuur;
- Sap van een halve limoen;
- Pepernoten.

Recept

Het maken van de grote biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Vet de bakvorm met een diameter van 20 cm in.
3. Mix de 265 gram Biscuit-mix, 25 milliliter water en 4 eieren in 7 tot 8 minuten op een hoge snelheid door elkaar heen.
4. Voeg eventueel wat smaakaroma toe.
5. Klop het mengsel daarna nog eens 2 tot 3 minuten door op een lage snelheid.
6. Blijf mixen totdat alles volledig is opgelost.
7. Stort het beslag in de ingevette bakvorm.
8. Bak de biscuit in 30 tot 35 goudbruin.

Het maken van de kleine biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Vet de bakvorm met een diameter van 12,5 cm in.
3. Mix de 130 gram Biscuit-mix, 2 eieren en 15 milliliter water in 7 tot 8 minuten op een hoge snelheid door elkaar heen.
4. Klop het mengsel daarna nog eens 2 tot 3 minuten door op een lage snelheid.
5. Blijf mixen totdat je een egaal beslag hebt.
6. Stort het beslag in de ingevette bakvorm.
7. Bak de kleine biscuit in 20 tot 25 minuten goudbruin.

Het maken van de vulling:

1. Mix de witte chocolademousse-poeder op een hoge snelheid door de 310 milliliter melk heen, totdat er een dikke mousse ontstaat.
2. Laat de mousse ongeveer 6 uur opstijven in de koelkast.
3. Meng de Botercrème-mix en 210 milliliter water door elkaar heen met een garde.





- Tip!** Mix telkens door totdat het mengsel volledig is opgenomen en voeg daarna pas het volgende deel toe.

Tip! Dit hoeft netjes, want je werkt dit later bij met botercrème en fondant.

3. Snijd de grote biscuit in 3 lagen.
4. Snijd de kleine biscuit in 2 lagen.
5. Plaats de onderste laag van de grote biscuit op een taartkarton.
6. Spuit op deze laag de botercrème als een lijn vlak naast de rand.
Tip! Door dit te doen, voorkom je dat de vulling eruit druipt.
7. Smeer de frambozenjam in het midden van deze laag biscuit.
8. Smeer wat witte chocolademousse hier bovenop.
9. Leg de tweede laag biscuit daar bovenop.
10. Herhaal deze stappen totdat je elke laag hebt gevuld en de taart hebt opgebouwd.
11. Smeer met de overige botercrème de hele taart af.

Tip! Hier bedek je later de kleine taart mee.

6. Snijd een rondje uit het midden van de lap fondant.
7. Leg de lap fondant over de hals van de taart heen.
8. Trek rustig aan de fondant totdat de onderste taart bedekt is.
Tip! Zitten er wat vouwtjes in? Geen zorgen dat ziet er juist leuk uit, omdat het een zak voor moet stellen.
9. Rol het overige fondant voor de kleine cake verder uit.





écht alles om te bakken

10. Maak wat ribbels aan de bovenkant, zodat het er meer als een geopende zak uit ziet.
11. Leg dit rondom de kleine cake en druk het voorzichtig aan.
12. Pak nu het rode fondant en kneed die even goed door.
13. Rol een lang lint uit op het siliconen matje.
14. Snijd de randjes recht af.
15. Leg dit lint over de rand van de cakes heen, zodat die rand niet meer zichtbaar is.
16. Druk het lint her en der nog wat aan.
17. Decoreer de taart met pepernoten en sprinkles naar keuze.

Handige informatie

Deel jouw zak voor Sinterklaas met ons!

Ga jij met ons recept zelf een zak voor Sinterklaas maken? Laat ons dan vooral zien hoe die is geworden, want daar zijn wij onwijs benieuwd naar. Dat kun je doen door een foto van de taart te maken en deze te delen op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat doen wij graag!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 x BrandNewCake geconcentreerde aroma Vanille 30ml (Art.nr.: BNC00172)
- 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 Rolfondant Wit 250gr. (Art.nr.: BNC00001)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Chocolade Bruin 35gr (Art.nr.: BNC00209)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Rood 250gr. (Art.nr.: BNC00008)
- 1 x BrandNewCake Mimosa Sprinkles Mix 50gr. (Art.nr.: BNC00791)
- 1 x PME Rolstok kunststof 22.5 cm (Art.nr.: PP86)
- 1 x Taartpan PME rond Ø20 x 10cm (Art.nr.: RND0841)
- 1 x Taartpan PME rond Ø12,5 x 7,5 cm (Art.nr.: RND053)
- 1 x BrandNewCake Siliconen Bakmat 60x40cm (Art.nr.: BNC01041)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Frambozen 250g (Art.nr.: RGV01)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

