



⌚ ± 3.5 uur

 ± 1 uur

 5 personen



27 april is het alweer Koningsdag en dan vliegen de oranje tompouces, soezen en ander lekkers voor deze feestelijke dag je om de oren. Wil je dit jaar eens met wat anders voor de buis kruipen, terwijl je kijkt hoe de koning en koningin een stad bezoeken? Maak dan eens deze feestelijke koektaart voor Koningsdag! Deze taart ziet er niet alleen heel erg leuk uit, maar smaakt ook nog eens heel goed naast een bakje koffie of thee. Bovendien is het niet eens zo lastig om zo'n heerlijke taart te maken. Lees dus snel verder voor het recept (dat Instagrammer Siham Daily speciaal voor ons maakte) en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 150 gram poedersuiker;
- 13 gram vanille bourbon;
- 450 gram bloem;
- 100 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- 75 gram Brand New Cake Creme Chantilly-mix;
- Oranje kleurstof gel;
- Rode kleurstof gel;
- Blauwe kleurstof gel;
- Callebaut Chocolade Parels Goud;
- 4 spuitzakken;
- 4 spuitmondjes naar keuze.

Overige benodigdheden:

- 400 gram ongezoeten roomboter;
- Snufje zout;







écht alles om te bakken

- Tip!** Als je nu met deze zak gaat spuiten, krijg je een heel leuk rood-wit-blauw effect.

Het maken van de Crème Chantilly:

1. Doe de Crème Chantilly-mix, 50 milliliter water en 50 milliliter melk in een kom.
2. Klop dit in 6 minuten tot een mooie crème.
3. Doe de mix in een spuitzak met een spuitmondje naar keuze.
4. Spuit hiermee op de tweede kroon toefjes.

Het afwerken van de koektaart voor Koningsdag:

1. Leg de kroon dat is versierd met de botercrème, bovenop de kroon met crème chantilly.
2. Versier de bovenste kroon met de chocolade parels en andere eetbare strooisels.
3. Daarna is de koektaart klaar om geserveerd te worden!

Handige informatie

Deel jouw koektaart voor Koningsdag met ons!

Ben jij van plan om met ons recept koektaart voor Koningsdag te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe ze zijn 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 Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Biologische Vanille Extract Bourbon 118ml (Art.nr.: D1052)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x BrandNewCake Botercreme mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 100g (Art.nr.: BNC00816)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Oranje 35gr (Art.nr.: BNC00193)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Rood 35gr (Art.nr.: BNC00197)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Blauw 35gr (Art.nr.: BNC00207)
- 1 x Callebaut Chocolade Parels Goud 500g (Art.nr.: CHX-DB-22502-998)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Wilton Spuitmondjes Set (#102, #104, #224, #352) (Art.nr.: 418-1702)

