

🕒 ± 1.5 uur



- 5 eieren;
- 315 milliliter water;
- 450 gram ongezoeten roomboter.



Recept

Het maken van het biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (hetelucht).
2. Doe de biscuit-mix samen met de eieren en 35 milliliter water in een kom.
3. Mix dit circa 8 minuten op de hoogste stand.
4. Mix het daarna nog 2 minuten op de laagste stand tot een luchtig beslag.
5. Vet de voetbal bakvorm in.
6. Vul de bakvorm met het beslag.
7. Bak de taart in ongeveer 30 minuten gaar.
8. Stort de taart na het bakken direct op een rooster.
9. Laat de taart volledig afkoelen.

Het maken van de botercrème:

1. Meng 300 gram botercrème-mix met 375 milliliter water.
2. Klop het mengsel met een garde stijf.
3. Laat het mengsel minimaal 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
4. Klop 450 gram roomboter in ongeveer 5 minuten zalvig.
5. Voeg het mengsel in gedeeltes aan de boter toe.
Tip! Mix steeds volledig door, voordat je het volgende gedeelte toevoegt.
6. Mix het geheel tot een gladde crème.
7. Doe 1/3 deel van de botercrème in een aparte kom en kleur het zwart
8. Doe het spuitmondje in de spuitzak en knip het uiteinde af.
9. Vul de spuitzak met de zwarte botercrème.

Het bekleden van het cakeboard:

1. Kneed de fondant goed door er rol het uit op een mat.
2. Leg het cakeboard erop en draai hem om, zodat het fondant om het cakeboard heen draait.
3. Snijd de overige randjes er met een mesje af.

Het afwerken van de taart:

1. Snijd het voetbal biscuit door met een taartzaag.
2. Vul een spuitzak met een kwart van de witte botercrème.
3. Knip het uiteinde af en spuit een dijkje op de rand rondom het onderste deel van de taart.
4. Vul het midden van het onderste deel op met aardbeienjam.

Tip! Maak de vulling niet te hoog, anders klopt de verhouding van de bal niet meer.





écht alles om te bakken

- Tip!** Zet het spuitmondje recht op de taart en trek hem recht terug wanneer je er een beetje botercrème op hebt gespoten.

Tip! Probeer het eventueel eerst op een schoteltje.

- Tip!** Begin bovenaan in het midden.

Tip! Houd eventueel een plaatje van een voetbal erbij.

Knip het spuitmondje uit de zwarte spuitzak en maak hem schoon.

10. Doe het spuitmondje in een nieuwe spuitzak.

11. Knip het uiteinde af en vul hem met de witte botercrème.

12. Spuit op dezelfde manier de witte vlakken op.

Tip! Leg de spuitzak even in de koelkast als de botercrème te zacht wordt.

Deel jouw voetbaltaart met ons!

[@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreaties zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om

- 1 × ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Zure Kersen Amaretto 250g (Art.nr.: RGV02)
- 1 × BrandNewCake Biscuit-mix 1kg (Art.nr.: BNC00011)
- 1 × BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 1 × BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 × Cakeboard Wit Rond Extra Stevig Ø30cm (Art.nr.: BNC00377)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Smitmondje Multi #234 (Gras/Spaghetti) (Art.nr.: BNC01142)
- 1 × Städter Bakvorm Voetbal Ø25cm (incl. Vijfhoek Steker) (Art.nr.: 614048)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Zwart 35gr (Art.nr.: BNC00210)
- 1 × BrandNewCake Rolfondant Groen 250gr. (Art.nr.: BNC00004)

