Gravity taart recept

± 1.5 uur | ± 1 uur | 8 personen

Wauw, wat ziet deze gravity cake er gaaf uit. Op deze manier lijkt het net alsof het potje met eetbare strooisels boven de taart zweeft. Dit geeft je taart natuurlijk een super gaaf effect. En door de vrolijke sprinkles is deze taart ook nog eens een feestje om op tafel te zetten. Ben je benieuwd naar hoe je zelf zo'n gravity taart kunt maken? Lees dan snel verder voor ons gravity cake recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 220 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 200 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- Fruitvulling;
- 100 gram witte chocolade;
- 160 gram Brand New Cake Sugar Strands Mix;
- Eventueel: smaak- en kleurstof in een smaak en kleur(en) naar keuze;
- Taartpan Ø15 centimeter;
- Bakspray;
- Taartzaag;
- Rietje;
- Spuitzakken;
- Taartkarton.

Overige benodigdheden:

- 275 milliliter water;

- 3 eieren (maat M);
- 300 gram ongezouten roomboter.

Recept

Het maken van het biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Spray de taartpan in met de bakspray.
3. Doe de Biscuit-mix, 25 milliliter water en de eieren in een kom.
4. Mix dit op de hoogste snelheid in circa 7 minuten door elkaar heen.
5. Mix het daarna nog 3 minuten op de laagste snelheid tot een luchtig beslag.
6. Giet het beslag in de taartpan en bak het biscuit in 30-35 minuten gaar.
7. Stort het biscuit op een rekje en laat hem afkoelen.

Het maken van de botercrème:

1. Doe de Botercrème-mix en het water in een kom.
2. Mix dit tot een stijf mengsel en laat het mengsel minimaal 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
3. Klop de boter in circa 5 minuten tot een zalvige crème.
4. Mix het mengsel in delen door door de boter heen.
   Tip! Klop steeds volledig door, voordat je het volgende gedeelte toevoegt.
5. Mix het geheel tot een gladde crème.

Het vullen van de gravity cake:

1. Leg het biscuit op een taartkarton.
2. Snijd de taart met een taartzaag in 3 lagen.
3. Doe de botercrème in een spuitzak en knip het uiteinde af.
4. Spuit op de onderste laag een dijkje botercrème.
5. Vul de binnenkant van deze laag op met de fruitvulling.
   Tip! Zorg ervoor dat de fruitvulling en de botercrème op gelijke hoogte zijn.
6. Leg de tweede biscuit laag hier bovenop.
7. Bedek deze laag met een laagje botercrème.
8. Leg daar bovenop de laatste biscuit.

Het afsmeren van de gravity taart:

1. Bestrijk de taart rondom en bovenop met botercrème.
2. Trek de crème met een scraper of paletmes glad.

3. Zet de taart een kwartier in de koeling.
4. Bedek cake daarna met een tweede laag botercrème.
5. Trek ook deze laag weer strak met een scraper.

Het maken van het gravity-effect:

1. Leg de sprinkles op een bordje ter grootte van je rietje.
2. Verwarm de witte chocolade au bain-marie.
3. Doe de chocolade in een spuitzak en knip het uiteinde af.
4. Buig het rietje iets krom en spuit er de witte chocolade overheen.
   Let op! Doe dit helemaal rondom het rietje. Laat alleen het stukje wat je in de taart steekt vrij.
5. Laat het rietje goed uitlekken.
6. Rol het rietje daarna door de sprinkles.
7. Leg het rietje in de koelkast, zodat de chocolade kan uitharden.
8. Steek het rietje daarna in het midden van de taart.
9. Bedek met de overige sprinkles de kant van de taart waar ze op 'vallen'.
   Tip! Het moet dus lijken alsof de sprinkles naar beneden vallen.
10. Pak het halfvolle potje sprinkles.
11. Bedek het einde van het rietje met wat botercrème.
12. 'Hang' het potje over het rietje, zodat er geen sprinkles uitvallen.

Handige informatie

Deel jouw gravity taart met ons!

Ga jij met ons recept zelf een gravity taart maken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Biscuit-mix 1kg (Art.nr.: BNC00011)
- 1 × BrandNewCake Botercrème mix 1kg (Art.nr.: BNC00013)
- 1 × Aarts Fruitvulling Bosvruchten 580ml (Art.nr.: AA891207)
- 1 × Callebaut Chocolade Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 × BrandNewCake Sugar Strands Mix 700gr. (Art.nr.: BNC00245)
- 1 × PME Taartpan Rond Losse Bodem Ø15,2x7,6cm (Art.nr.: LBR063)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 250ml (Art.nr.: BNC00675)

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Drinkrietje Papier Gestreept Ø6x23cm 100st. (Art.nr.: 20634)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × Taartkarton Goud/Wit Ø22cm per stuk (Art.nr.: PG22S2)
- 1 × BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)