

Vaderdag taart recept

 ± 1.5 uur

 8 personen



Over een aantal weken is het alweer Vaderdag! Dit is bij uitstek dé ideale dag om jouw vader en/of de vader van jouw kinderen eens goed in het zonnetje te zetten. Is de beste man een echte zoetekauw? Dan is het natuurlijk onwijs leuk om voor hem eens een echte Vaderdag taart te maken. Er zijn allerlei verschillende Vaderdag taarten te bedenken, maar wij hebben een hele leuke. Namelijk: een heerlijke biscuittaart, met een lekkere aardbeinvulling en prachtige fondantcreaties. Met deze taart kun je elke vader verrassen! Lees daarom snel verder voor ons Vaderdag taart recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 2 eetlepels poedersuiker;
- 400 milliliter slagroom;
- 200 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- Eventueel 1 theelepel aardbeien aroma;
- Brand New Cake rolfondant wit;
- Rolfondant zwart van Brand New Cake;
- Brand New Cake rolfondant rood;
- Brand New Cake Metallic Food Paint Helder Goud.

Overige benodigdheden:

- Een bakje verse aardbeien;
- 250 milliliter water;
- 150 gram ongezoeten roomboter.

Een kapsel (zelf maken? [Lees dan hier het recept](#));



Recept

Het vullen van de taart:

1. Roer in een vetvrije kom de poedersuiker en slagroom door elkaar heen.
Tip! Stop met roeren, zodra je stijve pieken krijgt.
2. Voor een extra lekkere smaak kun je nog een theelepel aroma in de smaak aardbei aan het mengsel toevoegen.
3. Snijd de taart 2 keer door, je krijg dan 3 lagen.
4. Leg de bovenste 2 lagen aan de kant.
5. Spuit op de onderste biscuit laag een dijkje botercrème.
6. Vul het midden op met het slagroom mengsel.
7. Was de aardbeien en snijd ze in plakjes.
8. Bedek de laag slagroom nu met een aantal plakjes aardbeien.
9. Leg daar een biscuit laag bovenop en herhaal stap 5, 6, 7 en 8.
10. Leg nu de laatste biscuit laag hier weer bovenop en druk deze goed aan.

Het bekleden van de Vaderdag taart:

Omdat je de taart gaat bekleden met fondant, is het belangrijk dat je de taart goed afsmeert met botercrème of creme chantilly. Doe je dat niet? Dan kan de fondant smelten op de plekken waar het in aanraking komt met de vulling van de taart. Dat ziet er natuurlijk niet zo mooi uit. Wij gebruikten voor het afsmeren van de taart botercrème.

Het maken van botercrème:

1. Meng 200 gram Brand New Cake Botercrème-mix met 250 milliliter water.
2. Laat dit mengsel minstens een uur opstijven.
3. Klop de 300 gram ongezouten roomboter zalvig.
4. Voeg het mengsel in delen toe aan de boter en mix elk deel er goed doorheen.
Tip! Voeg pas een deel van het mengsel toe, als het andere deel goed is opgenomen door de boter.
5. Mix het geheel door tot een gladde crème.
6. Smeer de hele taart zo glad mogelijk af met de botercrème.
7. Zet de taart daarna een uur in de koelkast.
8. Rol het witte rolfondant uit tot een grote lap van ongeveer 3 millimeter dik.
Tip! De doorsnede + 2 keer de hoogte van de taart is de diameter die de lap rolfondant moet hebben.
9. Leg de lap rolfondant voorzichtig over de taart heen.
10. Strijk met een smoother de taart glad.
Tip! Ga hierbij van beneden naar boven te werk.





écht alles om te bakken

- Tip!** Dit ziet er niet heel mooi uit, dus we gaan het midden van de strik wat mooier maken.



Handige informatie

Het geven van de Vaderdag taart

Nu je de Vaderdag taart hebt gemaakt, is het tijd om hem cadeau te gaan geven. Er zijn een aantal leuke manieren om dit te doen. Zet de taart bijvoorbeeld op een prachtig plateau neer en plaats die plateau weer op het midden van een tafel. Laat de vader waarvoor je de taart hebt gemaakt geblinddoekt voor de taart komen staan. Doe hem dan de blinddoek af en maak snel een foto van zijn verraste gezicht!

Moet de taart vervoerd worden? Zet hem dan voorzichtig in een taartdoos. Doe een mooie strik om de taartdoos heen en doe er een lief kaartje bij. Ook nu heb je een hele leuke manier om deze taart cadeau te geven.

Laat jouw Vaderdag taart aan ons zien!

Het maken van de taart vergt even wat geduld en tijd en is ook een hele klus, maar je hebt dan wel echt een heel tof cadeau om te geven. Heb jij deze Vaderdag taart recept gebruikt? Dan zijn wij ontzettend benieuwd naar hoe jouw taart is geworden. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagrampagina. Als je ons tagt met [@Baktotaalbouwhuis](https://www.instagram.com/Baktotaalbouwhuis), kunnen wij jouw Vaderdag taart niet alleen zien, maar ook nog eens delen op onze eigen sociale mediakanalen. En dat vinden wij heel leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 1kg (Art.nr.: BNC00013)
- 1 x BrandNewCake geconcentreerde aroma Aardbei 30ml (Art.nr.: BNC00176)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Wit 250gr. (Art.nr.: BNC00001)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Zwart 250gr. (Art.nr.: BNC00002)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Rood 250gr. (Art.nr.: BNC00008)
- 1 x BrandNewCake Metallic Food Paint Goud 18ml (Art.nr.: BNC00904)

