



 ± 1 uur

 12 personen



Een kapsel kun je voor bijna elke taart als basis gebruiken. Het is onder andere de basis voor klassieke taarten als slagroom-, vruchten en mokkataarten. In de bakwereld is een kapsel een ander woord voor biscuit. Het is simpelweg een basisrecept voor een taart. Zodra je eenmaal de basis hebt staan, kun je de taart verder af maken door hem bijvoorbeeld te vullen en/of af te smeren met crème en tot slot de decoreren. Wil je weten hoe je zelf een lekkere kapsel kan maken? Volg dan onderstaand recept en het komt helemaal goed!

- Mespunt zout;
- 100 gram kristalsuiker;
- 90 gram bloem;
- 10 gram maïzena;
- Taartpan Ø25 centimeter
- Spatel.

- 4 eieren;
- 5 gram citroenschil.

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Klop de eieren met het zout, de suiker en de geraspte citroenschil au bain-marie luchtig op.



3. Zeef de bloem en de maïzena.
4. Spatel dit door het mengsel.
5. Vet een taartvorm van Ø25 x 5 cm in met boter.
6. Giet het beslag in de taartvorm.
7. Bak de taart gaar in 25 minuten in een voorverwarmde oven.

Handige informatie

De kapsel is er, wat nu?

Nu je een lekker kapsel hebt gebakken, heb je de basis voor jouw taart. Het ligt geheel aan je eigen wensen wat je nu verder met het gebak kan doen. Je kunt een biscuit namelijk:

- Vullen met een vulling die je lekker vindt;
- Afsmeren met botercrème of creme chantilly;
- Bekleden met rolfondant of marsepein;
- Geheel naar eigen wens decoreren.

Deel jouw kapsel taart met ons!

Je kunt echt alle kanten op als je eenmaal de basis hebt. Heb jij aan de hand van dit recept een toffe taart gemaakt? Dan zijn wij hier erg benieuwd naar! Deel 'm op jouw Instagram-account en tag ons via [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen wij jouw taart niet alleen zien, maar ook nog eens delen op onze eigen Instagrampagina. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Auteur: Cees Holtkamp (recept afkomstig uit het boek 'De Banketbakker').

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 x Taartpan PME rond Ø25 x 5 cm (Art.nr.: RND102)
- 1 x Spatel exoglass 35 cm (Art.nr.: MF113501)

