Drip cake voor Valentijnsdag recept

± 3 uur | ± 1 uur | 12 personen

Met deze drip cake voor Valentijnsdag kun je perfect jouw geliefde verrassen. Daarnaast kun je hem natuurlijk ook tijdens een andere gelegenheid geven, zoals bijvoorbeeld een jubileum. Naast dat de taart er mooi uitziet, smaakt die ook nog eens onwijs lekker. En dat is natuurlijk ook niet heel onbelangrijk. Wil je graag weten hoe je zelf deze dripcake kunt maken? Lees dan snel verder voor het 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;
- Brand New Cake Kleurstof Gel Roze;
- Eventueel: Brand New Cake Smaakstof;
- Fruitvulling naar keuze;
- 200 gram Callebaut Chocolade Callets Puur;
- Bakspray;
- Taartpan Ø15 centimeter;
- Taartzaag;
- Spuitzak;
- Scraper;
- Taartkarton.

Overige benodigdheden:

- 275 milliliter water;

- 3 eieren (maat M);
- 300 gram ongezouten roomboter;
- Decoratie (zoals hartlolly, chocolade, fruit en eetbare sprinkles naar keuze).

Recept

Het maken van de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Doe de biscuit-mix en 25 milliliter water en eieren in een kom.
3. Mix het op hoge snelheid in 7 á 8 minuten tot een glad beslag.
4. Mix het beslag daarna nog 2 á 3 minuten op lage snelheid.
5. Spray de taartpan in met de bakspray.
6. Vul de taartpan met het beslag.
7. Bak de biscuit in circa 35 minuten gaar.
8. Stort de biscuit op een rooster en laat hem volledig afkoelen.

Het maken van de botercrème:

1. Doe de Botercrème-mix samen met 250 milliliter water in een kom.
2. Klop dit met de garde tot een stijf mengsel.
3. Laat het mengsel minimaal 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
4. Klop de boter in circa 5 minuten zalvig.
5. Voeg het mengsel in 4 delen aan de boter toe.
6. Mix steeds volledig door, voordat je het volgende deel toevoegt.
7. Mix het geheel tot een gladde botercrème.
8. Kleur met een kleurstof gel de botercrème in de gewenste kleur.
9. Voeg eventueel nog wat smaakstof toe.

Het opbouwen van de taart:

1. Snijd de biscuit in 3 gelijke delen.
2. Vul de spuitzak met de botercrème en knip een puntje van de zak af.
3. Spuit op de onderste biscuitlaag een dijkje botercrème.
4. Vul het midden op met de fruitvulling.
5. Leg de middelste laag erbovenop.
6. Bestrijk deze biscuitlaag met een laagje botercrème.
7. Leg de bovenste laag daar weer bovenop.
8. Besmeer de biscuit rondom met botercrème en trek de crème strak met een scraper.
   Tip! Laat de bovenkant vrij, want hier komt de chocolade op.

9. Zet de taart even in de koeling.

Het afwerken van de taart:

1. Smelt de pure chocolade au bain-marie.
2. Laat de gesmolten chocolade een beetje afkoelen.
3. Doe de gesmolten chocolade in een spuitzak en knip er een puntje af.
4. Drip nu rondom de taart de chocolade.
5. Decoreer de bovenkant naar wens.

Handige informatie

Deel jouw drip cake voor Valentijnsdag met ons!

Heb jij ook met ons recept een drip cake voor Valentijnsdag gemaakt? 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. Tag ons met @baktotaal in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 × BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Roze 35gr (Art.nr.: BNC00199)
- 1 × BrandNewCake geconcentreerde aroma Aardbei 30ml (Art.nr.: BNC00176)
- 1 × ReggeVallei Taartvulling Zomerfruit 250g (Art.nr.: RGV09)
- 1 × Callebaut Chocolade Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 250ml (Art.nr.: BNC00675)
- 1 × BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × Patisse Schraper 20cm (Art.nr.: 01540)
- 1 × Taartkarton Fuchsia/Zwart Ø18cm per stuk (Art.nr.: PNF18S2)
- 1 × Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)