

Gangmakers recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 10 personen



Zelf gangmakers maken is even een klusje. Je maakt zowel de krokante koek onderop als de cakelaag en werkt ze dan af met pure chocola en spuit er mooie witte chocoladelijntjes op, maar wat een verschil met die fabriekskoeken! Voordeel van zelf maken is dat je ook kunt variëren. Voor Pasen kan je ze bijvoorbeeld afwerken met witte chocola met een drupje gele kleurstof en dan mooie felgroene lijntjes erop. Of voor een meisjesverjaardag kleur je ze mooi roze. En voor de traditionele frambozenjam kan natuurlijk net zo goed abrikozenjam of aardbeienjam worden gebruikt. Maak er de gangmaker op jouw feestje van. Lees snel verder voor ons gangmakers recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 185 gram Zeeuwse bloem;
- 230 gram witte basterdsuiker;
- Snufje zout;
- 180 gram patentbloem;
- 30 gram maïzena;
- Een halve theelepel bakpoeder;
- Jam;
- 150 gram Callebaut Chocolate Callets Puur;
- 150 gram Callebaut Chocolate Callets Wit;
- Plasticfolie;
- Spuitzak;
- Spuitmondje rond;
- Deegroller;
- Taartring RVS Ø6 centimeter;
- Bakspray;
- Bakplaat;



- Bakpapier.

Overige benodigheden:

- 290 gram ongezouten roomboter;
- 1 eidooier;
- Rasp van een citroen;
- 3 eieren.

Recept

Het maken van de bodem:

1. Kneed 130 gram boter, de eidooier, de Zeeuwse bloem, 80 gram witte basterdsuiker en rasp van een halve citroen door elkaar heen.
2. Maak van het deeg een mooie bal.
3. Verpak het deeg in plasticfolie.
4. Laat het deeg minimaal 1 uur in de koeling rusten.

Tip! Begin na 45 minuten alvast aan het maken van de cake.

Het maken van de cake:

1. Meng 150 gram basterdsuiker, 160 gram roomboter, rasp van een halve citroen, zout, eieren, patentbloem, maïzena, en bakpoeder door elkaar heen tot 1 geheel.
2. Doe het beslag in een spuitzak met rond spuitmondje.
3. Leg de spuitzak even weg.
4. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
5. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
6. Haal het deeg uit de koeling en rol het uit tot een dikte van maximaal 0,5 centimeter.
7. Spray de taartringen in met bakspray.
8. Steek met de taartring rondjes uit het deeg.
9. Zet de taartringen met het deeg erin op de bakplaat.
10. Spuit een cirkel beslag op de rondjes deeg.
Tip! Houd het midden van het deeg vrij.
11. Doe in het midden van elke koeken een theelepel jam.
12. Bak de gangmakers in circa 12 minuten goudbruin en gaar.

Het afwerken van de gangmakers:

1. Smelt beide soorten chocolade au bain-marie.





écht alles om te bakken

2. Dompel de bovenkant van de gangmakers in de pure chocolade.
3. Doe de witte chocolade in een spuitzak.
4. Spuit met de witte chocolade lijntjes over de bovenkant van de gangmakers.
5. Laat de chocolade uitharden.

Handige informatie

Deel jouw gangmakers met ons!

Heb jij ook met ons recept lekkere gangmakers gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto te maken van de gangmakers 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 × Molen de Hoop Zeeuwse Bloem 1kg (Art.nr.: DH25)
- 1 × Molen de Hoop Basterdsuiker Wit 750gr (Art.nr.: DH80)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × ReggeVallei Taartvulling Zomerfruit 250g (Art.nr.: RGV09)
- 1 × Callebaut Chocolade Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 × Callebaut Chocolade Callets Wit (W2) 400g (Art.nr.: W2-E0-D94)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Glad #1A (Art.nr.: BNC01113)
- 1 × Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 10 × Taartring RVS Ø6x3cm (Art.nr.: 1H3X6)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 × Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 × Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)

