

Alpaca taart recept

 ± 2.5 uur

 ± 1.5 uur

 10 personen



Alpaca's zijn tegenwoordig helemaal hip. Het is dan ook niet gek dat we steeds vaker bakrecepten in dit thema tegenkomen. Een goed voorbeeld hiervan is de alpaca taart. Deze taart is weer eens wat anders dan een eenhoorntaart en je zult een jarige er ontzettend blij mee maken. En wat ook een mooie bijkomstigheid is, is dat zo'n alpaca cake helemaal niet moeilijk is om te maken. Reden genoeg dus om eens met ons alpaca taart recept aan de slag te gaan, want hierin laten we je precies zien hoe je zelf een ontzettend leuke alpaca cake kunt maken. Lees snel verder!

Benodigheden uit onze webshop:

- 220 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 250 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- Zwarte rolfondant;
- Witte rolfondant;
- Een kleurstof gel in een kleur naar keuze;
- Optioneel: een smaakaroma in een smaak naar keuze;
- Taartpan met een diameter van 15 centimeter;
- Paletmes;
- Spuitzak;
- 3 verschillende gekartelde spuitmondjes (een grote maat, middel maat en kleinere maat);
- Suikerbloemen;
- Eetbare lijm;
- Een halve theelepel tylose;
- En een mesje of de PME Uitstekerset Roos/Bloemblad set/4.



Overige benodigdheden:

- 375 gram ongezouten boter;
- 339 milliliter water;
- 3 eieren;
- 2 satéprikkers;
- Keukenmachine;
- Fondant roller.

Recept

Het maken van het kapsel:

1. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C).
2. Mix de eieren, 24 milliliter water en de Biscuit-mix door elkaar heen.
3. Klop het beslag 8 minuten door op de hoogste snelheid.
4. Klop vervolgens het beslag 3 minuten op een lage snelheid.
5. Doe het beslag in een ingevette bakvorm.
6. Bak de taart in 30 tot 35 minuten gaar.
7. Laat het kapsel daarna goed afkoelen.

Het maken van de botercrème:

1. Meng 250 gram van de Botercrème-mix met 315 milliliter water.
2. Laat het mengsel minstens 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
3. Klop daarna de roomboter zalvig.
4. Voeg het het mengsel geleidelijk aan de boter toe.
Tip! Voeg pas een nieuw deel van het mengsel aan de boter toe, als het andere deel goed door de boter is opgenomen.
5. Klop alles goed door elkaar heen tot een gladde crème.
6. Roer eventueel een smaakaroma in een smaak naar keuze door de crème heen.

Het vullen van de taart:

1. Snijd het afgekoelde kapsel in 3 lagen.
2. Smeer wat botercrème op de onderste laag.
3. Leg de andere laag erbovenop en smeer ook hier wat botercrème op.
4. Leg de laatste laag biscuit op de stapel en druk de taart goed aan.





écht alles om te bakken

- Tip!** Zorg dat je een grote maat, middelmaat en kleine maat spuitmondje gebruikt.

Deel jouw alpaca taart met ons!

[@baktotaal](#),

- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Zwart Vanille-Room 250gr. (Art.nr.: BNC00228)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Wit Vanille-Room 250gr. (Art.nr.: BNC00223)
- 1 x BrandNewCake geconcentreerde aroma Aardbei 30ml (Art.nr.: BNC00176)
- 1 x Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Bloem #224 (Art.nr.: BNC01136)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #4B (Art.nr.: BNC01120)
- 1 x BrandNewCake Eetbare Lijm 20g (Art.nr.: BNC00478)
- 1 x PME Uitstekerset Roos/Bloemblad set/4 (Art.nr.: RP190)
- 1 x BrandNewCake Paletmes / Glaceermes 20cm (Art.nr.: BNC01242)

