

Verjaardagstaart recept

 ± 3 uur

 ± 1 uur

 12 personen



Op een verjaardag mag taart eigenlijk niet ontbreken. Is er binnenkort iemand jarig die je kent of ben je misschien zelf jarig? Dan is het natuurlijk ontzettend leuk om zelf een verjaardagstaart te maken. Een zelfgebakken taart is namelijk toch stiekem het allerlekkerst. Bovendien is het natuurlijk ook gewoon leuk om zelf zo'n taart te maken. Ben je niet echt een keukenprins(es) maar wil je toch een gave taart voor een verjaardag maken? Bekijk dan hieronder ons recept voor een makkelijke verjaardagstaart. Het is wel even een klusje om deze lekkernij te maken, maar moeilijk is het zeker niet! Ideaal dus wanneer je niet zo vaak gebak maakt, maar wel met een leuke taart op de proppen wilt komen.

Benodigheden uit onze webshop:

- 330 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 300 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- Wilton easy layer pans set/5 (15 cm);
- Taartkarton van 15 centimeter;
- Bakspray;
- Kleurstof gel in de kleuren: rood, oranje, groen, geel, blauw en paars;
- 11 spuitzakken;
- Scraper;
- Paletmes;
- Taarttopper Happy Birthday;
- Eetbare strooisels.

Overige benodigheden:

- 410 milliliter water;
- 450 gram ongezoeten roomboter;



- 5 eieren, maat M;
- 6 bakjes;
- Smaakstof in een smaak naar keuze;

Recept

Het maken van het biscuit:

1. Doe de Biscuit-mix, eieren en 35 milliliter water in een kom.
2. Klop de ingrediënten in 7 tot 8 minuten op de hoogste snelheid door elkaar heen.
3. Mix het beslag daarna nog 2 tot 3 minuten op de laagste snelheid.
4. Pak 6 bakjes en verdeel het beslag gelijkmatig over de bakjes.
5. Kleur elk bakje met een kleur kleurstof gel, zodat je 6 bakjes met elk een andere kleur beslag krijgt.
6. Spray bakpan en de layer pannetjes in met de bakspray.
7. Vul de 5 layer pannetjes en de 15 cm hoge taartvorm met de inhoud van de bakjes.
Tip! In elke vorm gaat een andere kleur.
8. Zet alle taartpannen in de voorverwarmde oven.
9. Bak de biscuits in 12 tot 15 minuten gaar.
Tip! Test het even met een satéprikker. Komt deze droog uit de biscuit? Dan is de biscuit gaar.
10. Laat alle biscuits afkoelen op een rooster.
Tip! De buitenkanten van de biscuits zijn donkerder, dat is niet de kleur van de binnenkant!

Het maken van de botercrème:

1. Meng de Botercrème-mix en 375 milliliter water met een garde door elkaar heen.
2. Laat het mengsel minimaal 1 uur opstijven op kamertemperatuur.
3. Klop de roomboter in ongeveer 5 minuten zalvig.
4. Voeg daarna het botercrème-mengsel in gedeeltes toe aan de boter.
5. Mix het geheel door tot een gladde crème.
6. Voeg eventueel een smaakstof in een smaak naar keuze toe.
7. Deel de botercrème door de helft.
8. Doe de ene helft in een spuitzak en leg deze apart.
Tip! Leg de zak **niet** in de koeling.
9. Verdeel de andere helft van de crème over 5 bakjes.
10. Kleur elk bakje crème met een andere kleur.
11. Doe elke kleur crème in een aparte spuitzak.
12. Leg ook deze zakken even apart, maar niet in de koeling.



Handige informatie

Deel jouw verjaardagstaart met ons

Heb jij aan de hand van 1 van deze recepten zelf een gave (kinder) verjaardagstaart gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe deze is geworden. Dit kun je aan ons laten zien door een foto van het gebak te maken en deze in jouw Instagram Stories te delen. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal), kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. En dat vinden wij super leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 × BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 × Cakeboard Zilver Rond Ø15cm (Art.nr.: CC106)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Tube Helder Rood 30 gram (Art.nr.: BNC00735)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Oranje 35gr (Art.nr.: BNC00193)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Tube Helder Groen 30 gram (Art.nr.: BNC00694)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Licht Geel 35gr (Art.nr.: BNC00191)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Blauw 35gr (Art.nr.: BNC00207)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Tube Helder Paars 30 gram (Art.nr.: BNC00697)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × PME Schraper RVS 25cm (Art.nr.: SS21)
- 1 × Culpitt Taarttopper Acryl Happy Birthday Goud 145x85mm** (Art.nr.: 84885)
- 1 × BrandNewCake Paletmes / Glaceermes 20cm (Art.nr.: BNC01242)
- 1 × BrandNewCake Confetti Rondjes 6mm 60gr. (Art.nr.: BNC00543)

