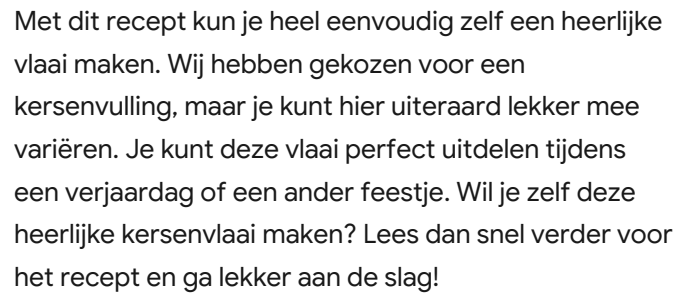




⌚ ± 2 uur

 12 personen



- 500 gram Molen de Hoop Vlaaiendeeg-mix;
- 14 gram droge gist;
- 300 gram kersenvlaai;
- 125 gram roompoeder;
- Vlaaipan 24 centimeter;
- Bakpapier;
- Vlaairaster.

- 150 milliliter koud water;
- 310 milliliter water op kamertemperatuur.

Recept



Het maken van het deeg:

1. Bekleed de vorm met bakpapier.
2. Kneed in circa 5 minuten de Vlaaiendeeg-mix, droge gist en 150 milliliter koud water door elkaar heen.
3. Laat daarna het deeg 5 minuten rusten.
4. Verdeel deeg door de helft.
5. Bestrooi het werkblad met bloem.
6. Rol de ene helft van het deeg uit, totdat het in de vorm past.
7. Verdeel het deeg over de vorm.
8. Rol de andere helft van het deeg uit en snijd hier repen uit of gebruik een vlaairaster.

Het maken van de vulling:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Mix de Banketbakkersroom-mix en 310 milliliter water in 3 minuten door elkaar heen.
3. Verdeel de room over het deeg heen.
4. Verdeel daarover de vlaivulling heen.
5. Werk de vlaai af met het raster deeg.
Tip! Zorg ervoor dat de randen netjes zijn afgewerkt.
6. Bak de kersenvlaai in circa 35 minuten gaar.
7. Laat de taart volledig afkoelen.

Handige informatie

Shop alle benodigdheden bij Baktotaal!

Neem vooral eens een kijkje bij onze andere recepten en probeer elk recept uit. Misschien ontdek je zodoende baksels die je zo lekker vindt, dat ze je nieuwe favorieten worden. Wist je trouwens dat je bij Baktotaal ook ingrediënten en benodigdheden shopt om alles te bakken wat je maar wilt? Vul je winkelmandje met alles wat je nodig hebt en plaats op werkdagen voor 22:00 uur een bestelling. Als je dat doet, heb je jouw bestelling vaak al de volgende dag in huis! Hoe fijn is dat?!

Bekijk ook eens onze andere recepten voor lekker gebak!

Bij Baktotaal zijn wij gek op het bakken van allerlei soorten gebak en vind je allerlei verschillende recepten voor lekkere taarten en gebak. Maak bijvoorbeeld eens een heerlijke [passievruchttaartjes](#). Deze [Oreo Aardbei Kwarktaart](#) en [hazelino gebakjes](#) doen het trouwens ook altijd goed. Of wat dacht je van deze [pie tee gebakjes met zoete vulling](#)? Deze gebakjes zijn nog niet zo bekend in Nederland, waardoor het extra leuk is om ze te maken en op een verjaardag of ander feestje te serveren. Kijk lekker rond op ons blog en je komt vanzelf recepten tegen van lekkernijen die je perfect als borrelhap kunt serveren.



Deel jouw kersenvlaai met ons!

Heb jij met dit recept een kersenvlaai gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de vlaai is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Vlaaiendeegmix 500gr (Art.nr.: DH188)
- 1 x Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 x Molen de Hoop Vlaai en Taartfruit Kersen 500 gr. (Art.nr.: DH189)
- 1 x BrandNewCake Banketbakkersroom-mix 800g (Art.nr.: BNC00260)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x Patisse Vlaaistans kunststof Ø30cm 2-delig (Art.nr.: 122628)

