

Ster koektaart recept

 ± 1.5 uur

 ± 8 uur

 10 personen



Met deze koektaart in de vorm van een ster ga je zeker weten punten scoren tijdens Kerst. De taart ziet er namelijk niet alleen prachtig uit, maar smaakt ook nog eens lekker. Serveer puntjes van de taart tijdens de feestdagen bij de koffie of thee of serveer 'm juist als afsluiter van het kerstdiner. Het is trouwens ook heel erg leuk om deze taart te maken voor Oud & Nieuw. Je hebt er dan alleen wat andere decoraties voor nodig. Reden genoeg dus om snel ons ster koektaart recept te bekijken en lekker zelf te gaan bakken.

Benodigheden uit onze webshop:

- 80 gram bruine basterdsuiker;
- 250 gram patentbloem;
- 1 eetlepel speculaaskruiden;
- Snuf zout;
- Uitrollatjes;
- Spuitzak;
- Brand New Cake Spuitmondje #6;
- Culpitt Suikerdecoratie Gingerbread Poppetje;
- 250 milliliter slagroom;
- 1 zakje Klop-Fix;
- 1 zakje vanillesuiker;
- Bakplaat;
- Bakpapier.





Recept

- ## Het maken van de mal:

- ## Het maken van het deeg:

- ## Het bakken van de ster koektaart:

-



écht alles om te bakken

12. Zet de bakplaat voor 15 minuten in de koeling.
13. Bak de ster koeken in 15 minuten gaar.
14. Laat de koeken daarna 10 minuten op de bakplaat afkoelen.
15. Laat de koeken na die 10 minuten volledig afkoelen op een rooster.

Het decoreren van de ster koektaart:

1. Klop de slagroom met de vanillesuiker en Klop-fix stijf.
2. Doe het spuitmondje in de spuitzak en knip het uiteinde af.
3. Doe de slagroom in de spuitzak.
4. Pak 1 stervormige koek en spuit op de gehele koek kleine bolletjes.
5. Leg de andere ster erbovenop.
6. Spuit ook bolletjes op die koek, totdat de hele koek is bedekt.
7. Decoreer de ster koektaart met gingerbread poppetjes, candy canes en koekkruimels.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere Kerst recepten!

Wij worden helemaal vrolijk als wij aan de kerstdagen denken. Je kunt je dan vast wel voorstellen dat wij het ook super leuk vinden om te bakken in het thema Kerst. Je vindt op onze blog dan ook een hele hoop recepten die super tof zijn om voor Kerstmis te maken. Van leuke [kerstkrans cupcakes](#) tot aan een [kerstboombrood](#). Wij hebben echt voor ieder wat wils. [Bekijk al onze Kerst recepten hier!](#)

Deel jouw ster koektaart met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke ster koektaart gebakken? 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. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Basterdsuiker Bruin 750gr (Art.nr.: DH82)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × BrandNewCake Speculaaskruiden 110g (Art.nr.: BNC00361)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Städter Latjes t.b.v. Deeg Uitrollen Set/6 (Art.nr.: 819047)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Wegwerp SPUITZAK 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake SPUITMONDJE Glad #6 (Art.nr.: BNC01108)
- 1 × Culpitt Suikerdecoratie Gingerbread Poppetje 25mm 12st. (Art.nr.: 366)
- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 × Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 × Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 × Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m** (Art.nr.: SDISILPAPER)

