



⌚ ± 1.5 uur

 ± 2 uur

A round cake, likely a fruit cake or similar, is the central focus. It is heavily coated with a thick layer of almond flakes and a dusting of white powdered sugar. The cake sits on a plain white ceramic plate. The background is a light-colored, textured surface, possibly a marble countertop. To the left of the cake, there are three red berries and a small white cup containing several red and white striped candy canes. To the right, a small green plant with round leaves is visible, along with a gold-colored metal sieve. The overall lighting is soft and warm, creating a cozy, festive atmosphere. In the bottom right corner, there is a logo for 'BAKTOTAAL' which includes a stylized 'B' inside a circle and the text 'BAKTOTAAL' and 'echt alles om te bakken' below it.



## écht alles om te bakken



4. Verkruiemel de kern en leg het apart in een kom.
5. Vul de bodem tot aan de rand met het stoofpeertjes mengsel.
6. Schep de slagroom erop en maak er een 'hoop' van.
7. Smeer de bovenkant glad met een paletmes.
8. Bedek de slagroom met de kruimels en duw deze voorzichtig aan.
9. Zet de taart minimaal 2 uur in de koeling.
10. Bestrooi de molshoop taart met een laagje poedersuiker.

## Handige informatie

### Deel jouw molshoop taart met stoofperen met ons!

Ga je zelf met dit recept een molshoop taart met stoofperen maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe het is geworden. Maak een foto van jouw taart en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

### Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Molen de Hoop Amandelmeel 250gr (Art.nr.: DH79)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Molen de Hoop Speculaaskruiden 100gr (Art.nr.: DH93)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 2 x Dr. Oetker Kookpudding Vanille 75g (Art.nr.: D120155)
- 3 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 x Springvorm Ø24cm (Art.nr.: KP075)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)

