Vuurpijl koektaart recept

± 1.5 uur | ± 1.5 uur | 12 personen

Bij Oud & Nieuw denk je niet alleen aan oliebollen, champagne en gezelligheid, maar natuurlijk ook aan vuurwerk. De één is dol op vuurwerk en de ander juist totaal niet, maar wij weten zeker dat deze vuurpijl koektaart bij iedereen in de smaak gaat vallen. Wij hebben deze vuurpijl namelijk van een lekkere koekdeeg gemaakt en opgespoten met een heerlijke crème. Deze vuurpijl koektaart is dan ook een perfect lekkernij om te serveren tijdens Oud & Nieuw. Het is weer eens wat anders dan oliebollen en appelflappen. Lees snel verder voor ons recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 150 gram suikerbakkerspoeder;
- Snufje zout;
- 450 gram bloem;
- Brand New Cake Kleurstof Gel Rood;
- 150 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- Deegroller;
- Uitrollatjes;
- 4 spuitzakken;
- Brand New Cake Spuitmondje Glad #12;
- 2x Brand New Cake Spuitmondje Bloemblaadje #103;
- Brand New Cake Spuitmondje Open Ster #22;
- Brand New Cake Musketzaad goud;
- Bakplaat;
- Bakpapier;
- Optioneel: een smaakstof naar keuze, wij gebruikten kaneel.

BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

Overige benodigdheden:

- 250 gram ongezouten roomboter,
- 1 ei, maat M;
- 200 milliliter halfvolle melk;
- Plasticfolie;
- Print van een vuurpijl.

Recept

Het maken van de mal:

1. Print een vuurpijl uit op A4 papier.
   Tip! Heb je geen printer? Teken dan een vuurpijl op papier.
2. Knip de vuurpijl uit.

Het maken van het deeg:

1. Mix op een lage stand de roomboter, suikerbakkerspoeder, zout en eventueel de smaakstof door elkaar heen.
2. Meng het ei erdoorheen, totdat het ei volledig in het beslag is opgenomen.
3. Voeg de bloem toe en kneed het geheel tot een egaal deeg.
4. Verpak het deeg in plasticfolie en laat het minimaal 1 uur in de koeling rusten.

Het bakken van de koeken:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Bestuif het werkblad met bloem.
4. Rol het deeg uit tot een dikte van 4 á 5 millimeter.
   Tip! Gebruik hiervoor de uitrollatjes.
5. Leg de papieren vuurpijl op het deeg en snijd er met een mes omheen.
6. Snijd de vuurpijl 2 keer uit.
7. Rol van het overige deeg een stokje en een lontje.
8. Leg het deeg op de bakplaat en zet het nog 15 minuten in de koeling.
9. Bak de koeken 20 minuten op 160 graden.
10. Zet de oven terug naar 140 graden en bak de koeken nog 10 minuten af.
    Tip! Het stokje en het lontje kunnen na ongeveer 13 minuten al uit de oven.
11. Laat de koeken 10 minuten op de bakplaat afkoelen.
12. Laat de koeken daarna volledig afkoelen op een rooster.

Het maken van de crème:

1. Mix in 3 minuten op middelhoge snelheid de Crème Chantilly-mix en de melk door elkaar heen.
2. Voeg eventueel een smaakstof naar keuze aan de crème toe.
3. Verdeel de crème over 2 kommen.
4. Kleur 1 kom crème met de rode kleurstof.
   Tip! De crème in de andere kom blijft wit.

Het opspuiten van de vuurpijl koektaart:

1. Bevestig het gladde spuitmondje aan een spuitzak.
2. Doe ⅔ deel van de witte crème in deze spuitzak.
3. Pak 1 vuurpijl koek erbij en spuit de koek vol met mooie, ronde bolletjes crème.
   Tip! Het is het mooist als de bolletjes langs de rand op gelijke hoogte worden gespoten.
4. Leg de tweede koek hier bovenop.
5. Bevestig nu de open ster spuitmond aan een spuitzak.
6. Doe ⅔ deel van de rode crème in de spuitzak.
7. Spuit op de punt van de pijl kleine rozetten, totdat de hele punt is bedekt.
8. Bevestig aan de andere 2 spuitzakken bloemblaadjes spuitmondjes.
9. Doe de overige witte crème in de spuitzak en in de andere de overige rode crème.
10. Spuit met de witte crème 2 rijtjes schuine golfjes in de hoek onder de rozetten.
    Tip! De smalle kant van de spuitmond moet naar boven gericht zijn.
11. Spuit daaronder 2 rijtjes rode golfjes.
12. Spuit om en om, totdat de hele koektaart bedekt is.
13. Strooi een beetje musketzaad over de vuurpijl heen.
14. Steek het stokje onder in de taart en steek de lont ernaast.

Handige informatie

Deel jouw vuurpijl koektaart met ons!

Heb jij zelf met dit recept een vuurpijl koektaart gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het gebak te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met @baktotaal kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Rood 35gr (Art.nr.: BNC00197)
- 1 × BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 400g (Art.nr.: BNC01164)
- 1 × Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 × Städter Latjes t.b.v. Deeg Uitrollen Set/6 (Art.nr.: 819047)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Glad #12 (Art.nr.: BNC01111)
- 2 × BrandNewCake Spuitmondje Bloemblaadje #103 (Art.nr.: BNC01128)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #22 (Art.nr.: BNC01116)
- 1 × BrandNewCake Musketzaad Goud 80gr. (Art.nr.: BNC01206)
- 1 × Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)