



⌚ ± 1.5 uur

 14 personen

Benodigdheden uit onze webshop:

- 265 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 300 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- Brand New Cake Kleurstof Gel Roze;
- Brand New Cake Bakspray;
- Frambozenjam;
- Paletmes;
- 4 spuitzakken;
- 4 Brand New Cake Spuitmondjes Open Ster #1M;
- Taartpan PME rond Ø15 cm 10 cm hoog;
- Cakeboard Houtmotief Rond Extra Stevig Ø20 cm.

Overige benodigdheden:

- 4 eieren, maat M;
- 226 milliliter water;
- 200 milliliter halfvolle melk.





Het maken van de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 7 minuten op de hoogste stand de eieren, Biscuit-mix en 26 milliliter water door elkaar heen.
3. Mix het beslag daarna nog 3 minuten op lage snelheid door.
4. Knip een strook bakpapier van minimaal 15 centimeter hoog.
5. Spray de taartpan in met de bakspray.
6. Zet daarna de strook bakpapier in de taartpan.
7. Giet het beslag in de taartpan.
8. Bak de biscuit in 30 á 35 minuten gaar.
9. Stort de biscuit op een rooster en laat de taart volledig afkoelen.

Het maken van de crème:

1. Mix in 3 minuten de Creme Chantilly-mix, 200 milliliter water en melk tot een stevige crème.
2. Verdeel de crème over 4 bakken.
3. Kleur de 4 bakken crème roze van licht naar donker.

Tip! Gebruik voor de lichte kleuren echt maar een heel klein beetje kleurstof gel.

Het vullen van de biscuit:

1. Snijd de biscuit in 3 lagen.
2. Leg de onderste biscuitlaag op het taartkarton.
3. Smeer het midden in met frambozenjam tot 2 centimeter van de rand af.
4. Vul de rand op met een beetje crème.
5. Leg de tweede biscuitlaag erop en smeer in het midden tot 2 centimeter van de rand wat jam.
6. Vul de rand op met crème.
7. Leg de bovenste biscuitlaag hier bovenop.
8. Smeer de taart af met een dun laagje crème.
9. Haal met de scraper de overtollige crème van de taart af.

Het decoreren van de taart:

1. Doe de crème in de spuitzakken met spuitmondjes.
Tip! Heb je maar 1 spuitmondje? Vul dan de spuitzak met de volgende kleur crème als je de eerste kleur klaar hebt.
2. Spuit onderaan de taart rondom rozetten in de donkerste kleur.
Tip! Verdeel de taart in je hoofd in 4 delen, zodat elke kleur evenveel rozetten heeft.





écht alles om te bakken

3. Spuit op de plekjes waar geen rozet is een toefje crème.
4. De volgende rij rozetten spuit je een tintje lichter.
5. Doe dit totdat je alle kleuren op de taart met rozen hebt gebruikt.
6. Spuit ook de bovenkant vol met rozetten met de lichtste crème kleur.

Handige informatie

Hoe spuit je rozetten?

Als je nog nooit eerder rozetten hebt gespoten, kunnen wij ons wel voorstellen dat het lastig is om rozetten te spuiten. Je kunt daarom eerst het beste even oefenen op een vel bakpapier. Je spuit de rozetten door in het midden te beginnen, naar buiten te draaien, totdat de rozet groot genoeg is. Stop dan met knijpen, maar maak de beweging wel verder af. Heb je genoeg geoefend? Dan kun je de crème weer in de spuitzak doen en gebruiken voor de taart.

Deel jouw rozentaart met ons!

Heb jij met dit recept een rozentaart gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door jouw taart met rozen te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@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 × BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 × BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 400g (Art.nr.: BNC01164)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Roze 35gr (Art.nr.: BNC00199)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Frambozen 250g (Art.nr.: RGV01)
- 1 × Wilton Paletmes / Glaceermes doorgezet 19 cm (Art.nr.: 409-7716)
- 1 × Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 × Cakeboard Hout Rond Extra Stevig Ø20cm (Art.nr.: BNC01156)
- 4 × BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)

