

Kerstboom taart recept

 ± 1.5 uur

 ± 1 uur

 10 personen



Wil jij voor de kerstdagen ook wat lekkers bakken? Maak dan eens deze prachtige kerstboom taart! De taart heeft door de red velvet cake niet alleen een heerlijke smaak, maar hij staat ook nog eens prachtig op tafel. Daarnaast kun je het gebak uiteraard helemaal naar wens decoreren. Lees snel verder voor ons kerstboom taart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 500 gram Brand New Cake Red Velvet Cake-mix;
- 300 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- Brand New Cake Kleurstof Gel Donker Groen;
- Smaak aroma naar keuze;
- Brand New Cake Kleurstof Gel Rood;
- Brand New Cake Fondant Geel;
- Brand New Cake Musketzaad Goud;
- Brand New Cake Confetti Goud;
- Brand New Cake Confetti Sneeuwvlokken Wit;
- Brand New Cake Zachte Parels Wit;
- Taartpan PME rond Ø15 cm 10 cm hoog;
- PME Doll Pan Small;
- Brand New Cake Bakspray;
- Paletmes;
- Spuitzakken;
- Brand New Cake Spuitmondje #22;



- Brand New Cake Smitmondje #32;
- Brand New Cake Smitmondje #1M;
- Cakeboard;
- Rolstok;
- Kwastje;
- Gouden verf.

Overige benodigdheden:

- 100 milliliter zonnebloemolie;
- 3 eieren, maat M;
- 450 gram ongezoeten roomboter;
- 575 milliliter water;
- Cocktailprikker.

Recept

Het bakken van de red velvet cake:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 7 minuten de eieren, de olie, 200 milliliter water en de Red Velvet-mix tot een luchtig beslag.
3. Spray de taartpannen in met de bakspray.
4. Vul de taartpannen $\frac{1}{2}$ tot $\frac{2}{3}$ deel vol met het beslag.
5. Bak de taarten in 40 minuten gaar.

Het maken van de botercrème:

1. Mix de Botercrème-mix met 375 milliliter water stijf.
2. Laat dit mengsel 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
3. Klop de roomboter in circa 5 minuten zalvig.
4. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter.
Tip! Mix steeds volledig door, voordat je het volgende deel toevoegt.
5. Mix het geheel tot een gladde crème.
6. Verdeel de botercrème over 3 bakjes.
Tip! Doe in 1 bakje een klein beetje botercrème.
7. Kleur het bakje met de minste botercrème rood.
8. Kleur het andere bakje donkergroen en het andere bakje lichtgroen.





Het decoreren van de kerstboom taart:

1. Doe de spuitmondjes in de spuitzakken en knip de uiteindes van de zakken af.
2. Doe de donkergroene crème in de spuitzak met spuitmondje 1M.
3. Vul de spuitzak met spuitmondje 32 met de lichtgroene crème.
4. Doe de rode crème in de spuitzak met spuitmondje 22.
5. Snijd de ronde bovenkanten van de red velvet cakes af.
6. Smeer een beetje botercrème op het cakeboard.
7. Leg de onderste plak cake uit de taartpan erop.
8. Smeer er weer wat botercrème op en leg de cake uit de doll pan erop.
9. Smeer de taart in met een dun laagje groene botercrème.
10. Pak de spuitzak met de donkergroene crème.
11. Spuit grote rozetten over de taart heen.
12. Spuit de overige ruimte op met de lichtgroene crème met spuitmondje 32.
13. Vul de laatste gaatjes op met de rode botercrème.
14. Verdeel de sprinkles over de taart heen.
15. Maak van het gele fondant een dikke ster.
16. Schilder de ster met de gouden verf goud.
17. Steek een cocktailprikker in de ster.
18. Steek de ster bovenop de taart.

Handige informatie

Deel jouw kerstboom taart met ons!

Heb jij zelf met dit recept een kerstboom taart gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de kerstboom cake 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 x BrandNewCake Red Velvet Cake-mix 500g (Art.nr.: BNC00835)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Donker Groen 35gr (Art.nr.: BNC00205)
- 1 x BrandNewCake geconcentreerde aroma Aardbei 30ml (Art.nr.: BNC00176)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Super Rood 35gr (Art.nr.: BNC00196)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Geel 250gr. (Art.nr.: BNC00006)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x BrandNewCake Musketzaad Goud 80gr. (Art.nr.: BNC01206)
- 1 x BrandNewCake Confetti Goud 4mm 70gr. (Art.nr.: BNC01227)
- 1 x BrandNewCake Confetti Sneeuwvlokken Wit 55gr. (Art.nr.: BNC01212)
- 1 x BrandNewCake Zachte Parels Wit 60g. (Art.nr.: BNC01199)
- 1 x Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 x PME Doll Pan Small (Art.nr.: DOLL06)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Wilton Paletmes / Glaceermes doorgezet 19 cm (Art.nr.: 409-7716)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #22 (Art.nr.: BNC01116)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #32 (Art.nr.: BNC01117)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 x Cakeboard Zilver Rond Ø20cm (Art.nr.: CC108)
- 1 x PME Rolstok kunststof 15 cm (Art.nr.: PP85)
- 1 x Kitchen Craft Houten Kwast 2cm (25cm) (Art.nr.: KCPASTRY)
- 1 x BrandNewCake Metallic Food Paint Goud 18ml (Art.nr.: BNC00904)

