BAKTOTAAL
écht alles om te bakken

Cartooncake recept

± 3 uur | ± 1 uur | 12 personen

Ken jij de cartooncake (in het Nederlands 'cartoon taart' genaamd) al? Deze taart is inmiddels een ware hype in Nederland dat is overgewaaid vanuit Amerika. Doordat het momenteel zo'n grote hit is, moesten wij natuurlijk ook onze eigen cartooncake recept ontwikkelen. Zie hier het resultaat! Wil je weten hoe je zelf zo'n leuke cartooncake kunt maken? Lees dan snel verder!

Wat is een cartooncake?

Een cartooncake is een taart waarbij het net lijkt alsof deze rechtstreeks uit een cartoonserie komt. Door de decoratie lijkt het namelijk net alsof de taart is getekend en dat ziet er onwijs grappig uit. Dit effect krijg je door de taart op verschillende manieren te bekleden met fondant. Met het fondant maak je het bovenste laagje op de taart, wat bijvoorbeeld een creme of drip kan voorstellen en ook de binnenkant van de taart. Je kan er zelfs mee de laagjes 'vullingen' van een taart maken evenals een toefje crème en kaarsje(s) bovenop de taart. Vervolgens omlijn je de taart en alle onderdelen ervan, met dunne lijntjes zwarte rolfondant. Je zult zien dat als je dat doet, jouw taart echt dat cartoonachtige uiterlijk krijgt. In ons cartooncake recept hieronder, leggen we je stap voor stap uit hoe je dit kunt doen.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 330 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 300 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- Patidess Smaakpasta Framboos;
- 1 kilo Brand New Cake Rolfondant Wit Vanille-Room;
- 250 gram Brand New Cake Rolfondant Zwart;
- Brand New Cake Kleurstof Gel Chocolade bruin, Super geel, Donker groen, Roze, Azuurblauw en Oranje;
- Martellato Uitrolmat met Maatindeling 60x58cm;

- PME Rolstok Kunststof 22,5 cm;
- Taartpan PME vierkant 20x20x7,5cm;
- Taartzaag;
- Paletmes;
- Bakspray;
- Brand New Cake Eetbare Lijm met Kwastje 63g;
- Cakeboard goud;
- Decortwist Sugar Gun Met 20 Schijven.

Overige benodigdheden:

- 5 eieren, maat M;
- 408 milliliter water;
- 450 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur.

Recept

Het bakken van het biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 8 minuten op hoge snelheid de Biscuit-mix, eieren en 33 milliliter water door elkaar heen.
3. Mix het beslag daarna nog 3 minuten door op lage snelheid.
4. Spray de taartpan in met de bakspray.
5. Giet het beslag in de taartpan.
6. Bak het biscuit in 30 á 35 minuten goudbruin en gaar.
7. Laat het biscuit volledig afkoelen.

Het maken van de botercrème:

1. Klop 300 gram Botercrème-mix met 375 milliliter water stijf.
2. Laat het mengsel 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
3. Klop de boter zalvig.
4. Voeg het botercrème mengsel in gedeeltes aan de boter.
5. Mix steeds volledig door, voordat je het volgende gedeelte toevoegt.
6. Mix alles door elkaar heen tot een gladde botercrème.
7. Roer de smaakpasta door de botercrème heen.
8. Mix het geheel nog een keer door.

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

Het kleuren van de fondant:

1. Pak 300 gram van het witte rolfondant.
2. Kleur dit fondant met een klein beetje gele kleurstof en een heel klein beetje bruine kleurstof tot een mooie biscuitkleur.
3. Pak nog een keer 300 gram witte fondant en kleur deze roze.
4. Kleur 200 gram witte fondant met de azuurblauwe en gele kleurstof tot een mooie turquoise kleur.
5. Dit wordt de kleur voor de vulling en het toefje.
6. Kleur voor het kaarsje 10 gram fondant donker roze.
7. Dit doe je door meer roze kleurstof toe te voegen.
8. Kleur voor het vlammetje 10 gram fondant met de gele en oranje kleurstof.

Het vullen van de taart:

1. Zaag de biscuit met de taartzaag in 2 lagen.
2. Snijd een driehoek met een basis van 15 centimeter en de punt tot het einde van het biscuit.
3. Puzzel en snijd met de rest van het biscuit een hoge taartpunt.
4. Smeer botercrème op het cakeboard.
5. Bouw de taart op het cakeboard op en smeer tussen elke laag een laagje botercrème.
6. Leg de laatste laag biscuit op de stapel en druk de taart goed aan. Smeer eventueel voor een extra lekkere smaak een laagje jam tussen de biscuits.

Het afsmeren van de taart:

1. Smeer de botercrème over de bovenkant en de zijkanten van de taart heen.
2. Trek de botercrème glad met de paletmes.
3. Zet de taart voor 10 minuten in de koeling of vriezer.

Het bekleden van de taart:

1. Rol de biscuit kleurige fondant uit op de uitrolmat in een langwerpige vorm.Het fondant moet zo hoog als de taart en 2 keer de lengte van de zijkant zijn.
2. Bekleed de zijkanten van de punt.
3. Snijd het overtollige fondant af met een scherp mesje.
4. Rol de roze fondant uit. De roze fondant moet groot genoeg voor de achterkant en bovenkant van de taart zijn.
5. Bekleed de achterkant en de bovenkant van de taart met de roze fondant.
6. Rol de turquoise fondant in 'slangen'. **Tip!** De slangen moeten niet overal even dik zijn.
7. Bevestig ze met de eetbare lijm als 2 lagen vulling aan de zijkant van de taart vast.
8. Kneed de zwarte fondant heel soepel en stop deze in de decortwist.

9. Zoek een schijfje met een klein gaatje uit en zet deze ervoor.
10. Draai aan de bovenkant van de decortwist en de fondant komt er vanzelf uit.
11. Bevestig met de eetbare lijm alle zwarte lijnen aan de taart.

Het maken van de decoraties:

1. Maak van het turquoise fondant een slangetje van 20 centimeter lang en 2 centimeter doorsnee.
2. Draai van deze slang een toefje.
3. Maak aan de bovenkant van het toefje een gat voor het kaarsje.
4. Rol van de witte fondant een kaarsje.
5. Maak van de donker roze fondant een lint en plak deze om de kaars heen.
6. Steek een spaghettistokjes in de kaars en laat deze aan de bovenkant 3 centimeter uitsteken.
7. Maak van de oranje fondant een vlammetje en steek deze bovenop de kaars.
8. Zet de kaars in het toefje.
9. Voorzie de kaars en de toef ook van zwarte lijnen.

Handige informatie

Immens populair in Amerika

In Amerika zijn deze cartoon taarten al wat langer bekend en immens populair. Een cartooncake is weer eens wat anders dan een standaard biscuit- of slagroomtaart. Bovendien kun je de taart op allerlei verschillende manieren maken, vullen en decoreren. Dat maakt het extra leuk om dit gebak eens te maken voor een verjaardag of ander feestje. Hieronder leggen wij je stap voor stap uit hoe je zelf zo'n leuke taart kunt maken. Het kost even wat tijd en geduld om een taart om te toveren tot een echte cartooncake, maar het resultaat mag er dan ook zeker weten zijn.

Hoe kun je zeer dunne lijnen fondant krijgen?

Om een cartoon taart echt eruit te laten zien alsof die is getekend, is het belangrijk dat je het gebak omlijnt met zeer dunne strookjes zwarte fondant. Het is erg lastig om zelf met de hand zulke dunne lijntjes uit fondant te rollen. Wij gebruikten voor het maken van de dunne lijntjes in dit cartooncake recept Decortwist Sugar Gun Met 20 Schijven. Dit is een handige tool waarmee je heel eenvoudig allerlei fondant creaties kunt maken, zo ook de dunne lijntjes fondant die voor deze taart nodig zijn. Wil je zelf een cartoon cake maken? Dan is deze tool eigenlijk onmisbaar.

De cartoon taart kun je op verschillende manieren maken!

Het leuke aan de cartooncake is dat je de taart op verschillende manieren kunt maken. Zo kun je de taart helemaal naar wens vullen en stapelen. Misschien vind je het zelfs wel leuk om als basis van de taart niet een

vanille biscuit, maar een chocoladebiscuit te gebruiken. Dat is gewoon mogelijk! Je kunt zelfs kiezen welke vorm je jouw cartoon taart wilt geven. Er zijn op Pinterest en Instagram heel veel ronde varianten te vinden, maar wij vonden het leuk om juist een cartoonachtige taartpunt te maken. Vandaar dat je dat in dit cartooncake recept terugziet. Toch kun je er natuurlijk voor kiezen om een ronde cartoon taart te maken. Het is maar net wat je zelf wilt!

Vivian heeft in een livestream stap voor stap laten zien hoe je deze cartooncake kunt maken. Bekijk de livestream op Facebook of Instagram terug.

Bepaal zelf welke kleuren je gebruikt!

Je kunt niet alleen zelf de soort biscuit de vorm en vulling bepalen, maar natuurlijk ook welke kleuren en decoratie je gebruikt. Wij vonden het tof om het fondant dat eruit moest komen te zien als biscuit, ook echt de kleur van biscuit te geven. Misschien vind jij het leuk om dat juist een knalkleur te geven. Wij vonden het juist grappig om de vulling groen te maken, daar waar veel mensen hierbij naar roze of rood neigen. Uiteraard begrijpen we het ook heel goed als je er zelf inderdaad voor kiest die vulling roze of rood te maken. Of kies eens voor een kleur die je niet zo vaak als vulling ziet, zoals blauw of oranje. Het leuke aan een cartoon taart is dat het net lijkt alsof het gebak uit een cartoonserie komt en ook in een cartoonserie is er van alles mogelijk. Leef je dus lekker uit!

Ook de decoratie van de taart kun je zelf bepalen!

Uiteraard kun je ook helemaal zelf bepalen welke decoratie jouw cartooncake heeft. Bij cartoon taarten zie je vooral dat er minstens 1 kaars en 1 toefje slagroom op staat. Wij vonden het leuk om onze kaars in het toefje slagroom te zetten, vandaar dat we dat in ons cartooncake recept hebben opgenomen. Er zijn ook veel mensen die de kaars er juist naast zetten. Sommige mensen voorzien het toefje slagroom van een kers of aardbei. Je kunt ook meerdere kaarsjes en toefjes op de cartoon taart zetten of dat juist helemaal weglaten en voor iets anders gaan. Maak bijvoorbeeld een cartoonachtige taarttopper als decoratie of bloemen, een drip en/of de naam van degene waarvoor je de taart maakt. Bij de cartoon cake kan het allemaal!

Bekijk ook onze andere taartrecepten!

Vind je het leuk om taarten te bakken en ben je op zoek naar nog meer toffe taartrecepten? Dan kun je je hart ophalen op onze blog, want daarop vind je er genoeg. Door de jaren heen hebben wij namelijk een heleboel taartrecepten verzameld. Van originele taarten zoals deze passievruchttaartjes tot aan de wat meer klassieke taarten zoals de fraisier. Bij ons vind je het allemaal, neem dus zeker even een kijkje bij al onze taartrecepten!

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

Deel jouw cartooncake met ons!

Heb jij zelf met ons cartooncake recept zo'n hippe taart gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe de cartoon 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 Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 × BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 × Patidess Smaakpasta Framboos 120g (Art.nr.: P10241)
- 4 × BrandNewCake Rolfondant Wit Vanille-Room 250gr. (Art.nr.: BNC00223)
- 1 × BrandNewCake Rolfondant Zwart Vanille-Room 250gr. (Art.nr.: BNC00228)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Chocolade Bruin 35gr (Art.nr.: BNC00209)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Super Geel 35gr (Art.nr.: BNC00192)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Donker Groen 35gr (Art.nr.: BNC00205)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Roze 35gr (Art.nr.: BNC00199)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Azuur Blauw 35gr (Art.nr.: BNC00206)
- 1 × BrandNewCake Kleurstof Gel Oranje 35gr (Art.nr.: BNC00193)
- 1 × Martellato Uitrolmat met Maatindeling 60x58cm (Art.nr.: 40W167)
- 1 × PME Rolstok kunststof 22.5 cm (Art.nr.: PP86)
- 1 × Taartpan PME Vierkant 20x20x7,5cm (Art.nr.: SQR0831)
- 1 × BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g (Art.nr.: BNC00873)
- 1 × Taartkarton Goud/Wit Ø28cm per stuk (Art.nr.: PG28S2)
- 1 × Decortwist Sugar Gun met 20 Schijven (Art.nr.: DC9260240)
- 1 × Wilton Paletmes / Glaceermes doorgezet 19 cm (Art.nr.: 409-7716)