

⌚ ± 5 uur

 ± 1 uur

- 990 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 600 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- 4 druppels LorAnn key lime smaak;
- 2 potten Aarst fruitvulling bosvruchten;
- 2 kilo BrandNewCake Rolfondant Wit;
- Taartpan PME Rond Ø15 x 10 cm;
- Taartpan PME Rond Ø20 x 10 cm;
- Taartpan PME Rond Ø25 x 10 cm;
- Brand New Cake Bakspray;
- 3 taartkartons;
- 2 spuitzakken;
- Dowels;
- Cakeboard 35 centimeter;
- Eetbare lijm;
- 2 icing sheets met afbeeldingen van diverse Pokémons erop;
- Brand New Cake Zwarte Stiften eetbare inkt set/3;



- BrandNewCake Wolken & Gras Uitsteker Set/5;
- Satéprikkers;
- Thermometer;
- Airbrush;
- BrandNewCake Airbrush Kleurstof Blauw 20ml;
- BrandNewCake Airbrush Kleurstof Groen 20ml;
- Rolstok;
- Plasticfolie.

Overige benodigdheden:

- 15 eieren, maat M;
- 855 milliliter water;
- Pokéballen, gemaakt van candy melts;
- 900 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;

Recept

Het maken van de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Verdeel de Biscuit-mix, de eieren en 105 milliliter water 50/50 over 2 kommen. Het past namelijk niet in 1 kom.
3. Mix in 8 minuten de ingrediënten door elkaar heen.
4. Klop daarna het beslag 2 minuten op lage snelheid door.
5. Spray de taartpannen in met de bakspray.
6. Verdeel het beslag over de taartpannen.
7. Bak de biscuits in ongeveer 30 minuten goudbruin en gaar.
8. Stort de biscuits op een rooster en laat ze volledig afkoelen.

Het maken van de botercrème:

1. Klop met een garde de Botercrème-mix en 750 milliliter water door elkaar heen.
2. Laat het mengsel 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
3. Klop de roomboter in ongeveer 5 minuten zalvig.
4. Voeg het mengsel in gedeeltes aan de boter toe. Mix steeds volledig door, voordat je het volgende deel toevoegt.
5. Mix het geheel door tot een gladde crème.
6. Doe ¼ deel van de botercrème in een aparte kom en meng hier een kwart van de fruitvulling doorheen.
7. Doe deze botercrème in een spuitzak.





écht alles om te bakken

8. Leg de spuitzak weg op kamertemperatuur.
9. Mix door de overige botercreme 4 druppels smaakstof heen.

Het vullen en afsmeren van de biscuits:

1. Leg de biscuits op de taartkartons.
2. Snijd de biscuits in 3 lagen horizontaal door.
3. Doe wat witte botercrème in de spuitzak en knip het uiteinde van de zak af.
4. Spuit op de onderste laag van elke biscuit een 'dijkje' botercrème.
5. Vul het midden van de onderste biscuits op met de fruitvulling.
Tip! Verdeel dit met een lepel gelijkmatig over de biscuit heen en houd 1 centimeter tot aan de botercrème vrij.
6. Leg de middelste biscuit laag erop en spuit hier weer 'dijkjes' witte botercrème op.
7. Pak de spuitzak met de bosvruchten botercrème en spuit dit in het midden van de dijkjes. Houd hier ook weer 1 centimeter afstand van het dijkje.
8. Leg de bovenste biscuit lagen erop en smeer de taarten rondom en in met de witte limoen botercrème.
9. Smeer ook de bovenkant van de taarten in met de botercrème.
10. Trek de zijanten en de bovenkant strak met een scraper.
11. Zet de biscuits voor 15 minuten in de koeling.
12. Smeer daarna de biscuit nog een keer af en trek ze weer strak met de scraper.

Het bekleden van de biscuits met fondant:

1. Rol 750 gram fondant uit tot een plak van minimaal 35 centimeter doorsnede.
2. Leg de fondant op de grootste biscuit.
3. Wrijf zachtjes met een hand van boven naar beneden rondom de taart, zodat de fondant goed glad om de biscuit komt te zitten. Let erop dat je onderaan geen plooien krijgt.
4. Snijd de fondant langs de onderkant van de taart weg.
5. Zet de taart in de koeling.
6. Herhaal bovenstaande stappen met de andere 2 biscuits. De fondant die je eraf snijdt, kun je straks voor de afbeeldingen gebruiken.

Het maken van de Pokémon afbeeldingen:

1. Knip de afbeeldingen op de icing sheets uit.
2. Rol de overige witte fondant uit op een dikte van 2 millimeter.
3. Lijm de afbeeldingen op de fondant.
4. Snijd met een mesje de fondant rondom de afbeeldingen uit.
5. Laat de uitgesneden afbeeldingen uitharden op een vel bakpapier.
6. Kleur de buitenste rand van de fondant zwart met de eetbare inkt stift.





Het decoreren van de Pokémon taart:

1. Rol 250 gram witte fondant uit op 3 millimeter dikte. Je kunt hiervoor de overgebleven fondant gebruiken van de taarten.
2. Leg een stukje plasticfolie op de uitgerolde fondant.
3. Steek nu op het plastic met de wolk en gras uitsteker figuurtjes uit de fondant. Door de plasticfolie krijg je mooie bolle wolken en grassprietjes.
4. Plak de wolken en de grassprietten rondom elke biscuit.
5. Pak de airbrush erbij en spray de grassprietten van groen van licht naar donker.

1. Knip de randen die nog zichtbaar zijn van de taartkartons af.
2. Zet de grootste taart in het midden van het cakeboard.
3. Steek 4 dowels in de vorm van een vierkant in het midden van de taart.
4. Knip de dowels op gelijke hoogte van de taart af. Zorg ervoor dat ze niet hoger zijn dan 20 centimeter.
5. Zet de middelgrote taart hier bovenop.
6. Steek hier ook 4 dowels in en knip ook deze af.
7. Zet de kleinste biscuit hier bovenop.

1. Plak de afbeeldingen rondom de taarten.
2. Snijd eventueel de naam en de leeftijd van de jarige uit fondant.
3. Plak dit ook op de taart.
4. Boetseer eventueel uit fondant een Pikachu en zet deze bovenop de taart.
Tip! Ben je niet zo goed in boetseren? Dan kun je ook een plastic Pikachu of andere Pokémon gebruiken.
5. Verwarm de thermometer met een aansteker.
6. Prik met de verwarmde thermometer een gaatje in de onderkant van een pokebal.
7. Schuif een satéprikker door het gaatje heen in de bal.
8. Prik de bal op de gewenste plek op de taart.
9. Herhaal deze met de pokeballen die je nog hebt, het is ook leuk om de ballen rondom de taart te leggen.





Laat jouw zelfgemaakte Pokémon taart aan ons zien!

Heb jij zelf met dit recept een Pokémon taart gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de Pokémon taart 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 Biscuit-mix 1kg (Art.nr.: BNC00011)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 1kg (Art.nr.: BNC00013)
- 1 x LorAnn Super Sterke Smaakstof Key Limoen 3,7ml (Art.nr.: L0412)
- 2 x Aarts Fruitvulling Bosvruchten 580ml (Art.nr.: AA891207)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Wit Vanille-/Roomsmaak 5 kg. (Art.nr.: BNC00077)
- 1 x Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 x Taartpan PME rond Ø20 x 10cm (Art.nr.: RND0841)
- 1 x Taartpan PME rond Ø25 x 10cm (Art.nr.: RND1041)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Taartkarton Goud/Wit Ø28cm per stuk (Art.nr.: PG28S2)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x PME Easy Cut Dowels pak á 8 stuks 40cm. (Art.nr.: DR216)
- 3 x Cakeboard Zilver Rond Ø35cm (Art.nr.: CC1014)
- 1 x BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g (Art.nr.: BNC00873)
- 1 x BrandNewCake Zwarte Stiften eetbare inkt set/3 (Art.nr.: BNC00372)
- 1 x BrandNewCake Wolken & Gras Uitsteker Set/5 (Art.nr.: BNC00785)
- 1 x Sateprikker 25cm 100st. (Art.nr.: KP022)
- 1 x BrandNewCake Digitale Thermometer -50 tot 300°C (Art.nr.: BNC01048)
- 1 x BrandNewCake Rolstok kunststof 50cm / Ø4cm (Art.nr.: BNC00784)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x PME Airbrush & Compressor Set (Art.nr.: AB131)
- 1 x BrandNewCake Airbrush Kleurstof Blauw 20ml (Art.nr.: BNC00187)
- 1 x BrandNewCake Airbrush Kleurstof Groen 20ml (Art.nr.: BNC00190)

