



⌚ ± 1.5 uur

 ± 2 uur

A slice of cake, likely a Bûche de Noël, is presented on a dark, textured surface. The cake is topped with a thick layer of white whipped cream, decorated with fresh strawberries and blueberries. The sides of the cake show a golden-brown, crumbly texture. In the background, a dark teapot and a small bowl of blueberries are visible, creating a cozy, rustic atmosphere. The BAKTOTAAL logo is in the bottom right corner.



- 80 milliliter water;
- 4 eieren, maat M;
- 500 milliliter lactosevrije melk;
- Pure chocoladekrullen;
- Fruit, ter decoratie.

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 8 minuten op hoge snelheid de Biscuit-mix, eieren en water door elkaar heen.
3. Mix het beslag nog 3 minuten op lage snelheid door tot een luchtig beslag.
4. Spray de taartpan in met de bakspray.
5. Giet het beslag in de taartpan.
6. Bak de biscuit in 30 à 35 minuten goudbruin en gaar. Open de oven niet tussendoor.
7. De biscuit is klaar wanneer hij terugveert als je hem indrukt.
8. Stort de biscuit op een rooster en laat hem volledig afkoelen.

1. Mix de Banketbakkersroom-mix, suiker en 100 milliliter melk door elkaar heen, totdat je een glad mengsel hebt.
2. Doe de overige 400 milliliter melk in een steelpannetje en breng de melk aan de kook.
3. Schenk het roommengsel in de pan en blijf continu roeren.
4. Breng het geheel aan de kook en haal de pan daarna direct van het vuur af.
5. Laat de room wat afkoelen.
6. Zet de room daarna 2 uur in de koeling om op te stijven.

1. Snijd de biscuit doormidden. Je hebt nu 2 delen van elk 10 bij 20 centimeter.
2. Leg 1 deel aan de kant.
3. Snijd 1 deel biscuit 2 keer door, zodat je 3 lagen krijgt.
4. Verdeel met een paletmes over de onderste laag de aardbeienjam.
5. Leg de tweede biscuitlaag daar bovenop en bedek deze met banketbakkersroom.
6. Leg de laatste laag biscuit daar weer bovenop.
7. Maak de zijanten van de schnitt glad, door er met een paletmes overheen te trekken.
8. Herhaal bovenstaande stappen met het deel biscuit dat je aan de kant had gelegd.

Tip! Met dit recept hebben wij dus 2 lactosevrije gebakjes gemaakt, maar uiteraard kun je er ook voor





écht alles om te bakken

kiezen om 1 deel biscuit en de helft van de banketbakkersroom in te vriezen.

Het afwerken van het lactosevrije gebakje:

1. Klop de slagroom met de Klop-Fix stijf.
2. Bedek met een beetje slagroom de bovenkant en de korte zijanten van de schnitt.
3. 'Plak' met de handpalm zachtjes de nougatine tegen de slagroom aan.
4. Doe de slagroom in een spuitzak met het open ster spuitmondje.
5. Spuit hiermee sierlijke krullen over de bovenkant van het gebakje heen.
6. Decoreer de slagroom schnitt met fruit en pure chocoladekrullen.

Handige informatie

Hoe kun je het lactosevrij gebakje het beste bewaren?

Krijg je dit lactosevrij gebakje niet in 1 keer op? Of krijg je visite en vind je het fijn om het gebak alvast voor hun bezoek te maken? Dan vind je het vast fijn om te lezen dat je het lactosevrij gebakje prima kunt bewaren. Je kunt het lactosevrij gebak ongeveer 2 à 3 dagen in de koeling bewaren. Daarbij is het wel belangrijk dat het lactosevrij gebakje goed verpakt is. Bewaar het gebak bijvoorbeeld in een taartdoos in de koelkast.

Laat aan ons jouw zelfgemaakte lactosevrij gebakje zien!

Heb jij zelf met dit recept lactosevrij gebakje gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe de lekkernij is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het lactosevrij gebakje 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 Suikervrij & Lactosevrij 400g (Art.nr.: BNC00806)
- 1 x ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Frambozen 250g (Art.nr.: RG001)
- 1 x Molen de Hoop Nougatine hazelnoot 250gr (Art.nr.: DH91)
- 1 x BrandNewCake Vegan Banketbakkersroom-mix 100g (Art.nr.: BNC01076)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Gezoet 1L (Art.nr.: 300102)
- 1 x Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 x Taartpan PME Vierkant 20x20x10cm (Art.nr.: SQR0841)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Taartkarton Vierkant Goud/Zwart 24x24cm per stuk (Art.nr.: PZWG2424S2)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x PME Paletmes / Glaceermes doorgezet 20 cm (Art.nr.: PK1014)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)

