



🕒 ± 1.5 uur



Een sheet cake is een typisch Amerikaans gebak dat (zoals zoveel baktrends) is overgewaaid naar Nederland toe. In Amerika is alles groot, groter, grootst. Zo ook een sheet cake. Het is namelijk een taart dat in een groot, rechthoekig bakblik wordt gebakken. Aan het grote, rechthoekige formaat van de taart dankt de lekkernij zijn naam: sheet cake. Het is doorgaans een eenlaagse taart met een zoet laagje erop van bijvoorbeeld crème, fondant en/of glazuur. De taart wordt vaak op de randen voorzien van mooie toefjes crème en verder gedecoreerd met eetbare strooisels. In het midden van de taart vind je vaak een boodschap die is gespoten met chocolade of crème of die is gemaakt met letters die zijn uitgestoken uit fondant. Een vrij simpel gebak dus, waarmee je heel goed een grote groep mensen van een stukje taart kunt voorzien.





- 500 gram Brand New Cake Cupcake-mix;
- 100 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- Brand New Cake Bakspray;
- Wilton Bakvorm Rechthoek 33x22,5x5cm;
- 3 spuitzakken;
- Brand New Cake Spuitmondjes, wij gebruikten 6B, 1M & 1A;
- Colour Mill Kleurstof Taupe;
- Colour Mill Kleurstof Nude;
- Colour Mill Kleurstof Blush;
- Brand New Cake Rolfondant Wit;
- Bakpapier;
- Rolstok;
- Sweet Stamp Classic Letters & Cijfers Set;
- Snijplank Acacia Hout 40x25x1cm.

- 5 eieren, maat M;
- 100 milliliter water;
- 450 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur.

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix de Cupcake-mix, 5 eieren en 300 gram boter op een lage snelheid door elkaar heen.
3. Spray de bakvorm in met de bakspray.
4. Giet het beslag in de bakvorm.
5. Bak de cake in 35 à 40 minuten goudbruin en gaar.
6. Stort de cake omgekeerd op een rooster en laat de cake volledig afkoelen.
7. Klop de Botercrème-mix en 100 milliliter water door elkaar heen.
8. Laat dit mengsel minimaal 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
9. Klop 150 gram roomboter in circa 5 minuten zalvig.
10. Voeg het botercrème mengsel in gedeeltes toe aan de boter.

Tip! Mix steeds volledig door, voordat je het volgende gedeelte toevoegt.

11. Mix het geheel door tot een gladde crème.
12. Verdeel de botercrème over 3 bakjes en kleur de bakjes botercrème met de Colour Mill kleurstoffjes.
13. Vul de spuitzakken met spuitmondjes met de verschillende kleuren botercrème.



14. Kleur de rolfondant met de Colour Mill kleurstof in de gewenste kleur.
15. Rol de fondant daarna uit tot de gewenste grootte.
Tip! Blijf een stukje van de randen van de cake af, anders komt de fondant straks onder het spuitwerk uit.
16. Druk met de Sweet Stamp set de gewenste tekst in de fondant.
17. Leg de fondant op de afgekoelde cake.
18. Spuit rozetten en toefjes rondom de tekst.

Handige informatie

Maak de sheet cake persoonlijk met een eetbare print!

Zoals we in het begin van dit artikel al vertelden, vind je in het midden van een sheet cake vaak een boodschap. Zo hebben wij in het midden van onze sheet cake 'Baktotaal.nl' gezet. Het is ook heel erg leuk om de taart wat persoonlijker te maken, door het midden ervan te voorzien van een mooie foto. Die print je eenvoudig zelf met een eetbare printer. Beschik je niet over zo'n printer? Dan kun je ook bij ons [een eetbare print bestellen](#).

Laat jouw zelfgemaakte sheet cake aan ons zien!

Heb jij ook met dit recept een mooie sheet cake gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de lekkernij is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Wilton Spuitmondje 6B (Art.nr.: 418-6600)
- 1 x PME Rolstok kunststof 15 cm (Art.nr.: PP85)
- 1 x Sweet Stamp Classic Letters & Cijfers Set (Art.nr.: SSCLFS)
- 1 x Snijplank Acacia Hout 40x25x1cm (Art.nr.: KP0140)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Blush 20ml (Art.nr.: EUO20BLU)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Nude 20ml (Art.nr.: EUO20NDE)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Glad #1A (Art.nr.: BNC01113)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Wilton Spuitmondje 1M (Art.nr.: 418-2110)
- 1 x BrandNewCake Cupcake-mix 1kg (Art.nr.: BNC00012)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Taupe 20ml (Art.nr.: EUO20TPE)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Wit Vanille-Room 250gr. (Art.nr.: BNC00223)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

