



⌚ ± 2 uur

 ± 4 uur

 10 personen



Wat is een eetbaar fruitkistje?

Een eetbaar fruitkistje is een lekkernij waarbij het 'kistje' van koek is gemaakt. De kist kun je vervolgens vullen met wat je maar wilt en de vulling varieert dan ook behoorlijk. Doorgaans wordt op de bodem een biscuit gelegd en daar bovenop een lekkere crème, bavarois of andere vulling. Als topping wordt vers fruit gebruikt, zodat het geheel op een echt fruitkistje gaat lijken.

- 450 gram patentbloem;
- 1 theelepel vanille extract;
- 150 gram suikerbakkerspoeder;
- Snufje zout;
- 330 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 125 gram Molen de Hoop banketbakkers (d)roompoeder;
- 100 gram Brand New Cake Royal Icing-mix;
- Reggevallei jam zomerfruit;
- 2 spuitzakken;
- Een beetje cacaopoeder;
- Penseeltje;



- Mal voor kratje, zelf maken;
- Mal voor letters, zelf maken;
- Cakeboard;
- 2 bakvorm vierkant 20x20 centimeter;
- Bakspray;
- Bakplaat;
- Bakpapier;
- Plasticfolie;
- Deegroller;
- Uitrol stokjes.

Overige benodigdheden:

- 250 gram ongezoeten roomboter;
- 6 eieren, maat M;
- 357 milliliter water;
- Circa 500 gram vers fruit;
- A4 vellen.

Recept

Het maken van het deeg:

1. Klop de boter, suiker, zout en vanille extract door elkaar heen.
2. Meng 1 ei door het boter mengsel heen.
3. Kneed de bloem door het boter mengsel heen, totdat je een mooi deeg hebt.
4. Verpak het deeg in plasticfolie.
5. Laat het deeg minimaal 2 uur in de koeling rusten.

Het bakken van de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Spray de vierkante bakvormen in met de bakspray.
3. Mix in 7 minuten op hoge snelheid de Biscuit-mix, 5 eieren en 35 milliliter water door elkaar heen.
4. Mix het beslag daarna nog 3 minuten op lage snelheid door.
5. Verdeel het beslag over de 2 bakvormen.
6. Bak de biscuits in 30 minuten goudbruin en gaar.
7. Stort de biscuits op een rooster en laat ze volledig afkoelen.







Het vullen van het fruitkistje:

1. Snijd de biscuits iets kleiner dan het fruitkistje.
2. Snijd beide biscuits doormidden. **Tip!** Je hebt nu 4 biscuits.
3. Leg 1 biscuitlaag op het cakeboard en besmeer deze met een dikke laag jam.
4. Leg er nog een biscuitlaag op en spuit hier een laag banketbakkersroom op.
5. Plaats de derde biscuit laag erop.
6. Pas nu of het kistje er nog overheen kan. **Tip!** Wanneer er nog een plak biscuit op past, doe je nog meer jam op de biscuitlaag en leg je de laatste biscuit plak erop.
7. Zet het kistje over de biscuittaart heen.
8. Vul de bovenkant van het fruitkistje op met het verse fruit.

Handige informatie

Laat jouw zelfgemaakte fruitkistje aan ons zien!

Ga jij ook met ons recept een fruitkistje maken? Dan vinden wij het heel erg leuk om te zien hoe jouw versie is geworden! Dat kun je aan ons laten zien door een foto van jouw eetbaar fruitkistje te maken en deze te delen op Instagram. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw foto zien én delen op ons eigen account. Dat vinden wij trouwens heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 × Molen de Hoop Banketbakkers (D)roompoeder 500gr (Art.nr.: DH142)
- 1 × BrandNewCake Royal Icing-mix 100g (Art.nr.: BNC00836)
- 1 × ReggeVallei Taartvulling Zomerfruit 250g (Art.nr.: RGV09)
- 1 × Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 × PME Brush & Penselen Fijn Set/5 (Art.nr.: CB1009)
- 1 × Cakeboard Zilver Vierkant 25cm (Art.nr.: CC0110)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 x Städter Latjes t.b.v. Deeg Uitrollen Set/6 (Art.nr.: 819047)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x One Way Wegwerp Spuitzak Comfort Green 10st - 30x17cm (Art.nr.: 3017)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 2 x Wilton Bakvorm Vierkant 20x20cm (Art.nr.: 2105-956)

