

Donut taart recept

 ± 1.5 uur

 12 personen



Ken jij de donut taart al? Deze taart lijkt precies op een donut, waardoor je 'm perfect kunt trakteren op een feestje van een echte donutliefhebber. Wij gebruikten de tulband bakvorm Ciambella. Dankzij deze vorm krijg je een bolle cake met een gat in het midden, waardoor de cake er al bijna uit ziet als een donut. Vervolgens hoef je het gebak alleen nog maar naar wens te vullen en te decoreren. In ons donut recept hieronder leggen we het je allemaal haarfijn uit. Lees dus snel verder en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 135 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 50 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- 30 gram Patidess Smaakpasta Framboos;
- Brand New Cake Kleurstof Gel Roze;
- Brand New Cake Kleurstof Gel; geel, groen, oranje, paars, blauw;
- 150 gram Brand New Cake Rolfondant Wit;
- Brand New Cake Bakspray;
- Tulband Bakvorm Ciambella Ø20x7,5(h) cm;
- Rolstok;
- Taartzaag;
- Spuitzak;
- Brand New Cake Eetbare Lijm met Kwastje.

Overige benodigdheden:

- 2 eieren, maat M;



- 13 milliliter water;
- 50 milliliter melk.

Recept

Het bakken van de taart:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 8 minuten op de hoogste snelheid de Biscuit-mix, 2 eieren en 13 milliliter water door elkaar heen.
3. Mix het beslag daarna 3 minuten op een lage snelheid door.
4. Spray de bakvorm in met de bakspray.
5. Giet het beslag in de bakvorm.
6. Bak de biscuit in 25 à 30 minuten goudbruin en gaar.
7. Laat de biscuit na het bakken volledig afkoelen.

Het maken van de Crème Chantilly:

1. Mix in 2 minuten op hoge snelheid de Crème Chantilly-mix en de melk door elkaar heen.
2. Meng een halve theelepel smaakpasta door de crème heen.
3. Voeg een paar druppels roze kleurstof gel aan de crème toe.
Tip! Hoe meer kleurstof je toevoegt, hoe donkerder de kleur wordt.
4. Doe de crème in de spuitzak.

Het vullen van de biscuit:

1. Zaag de biscuit met de taartzaag doormidden.
2. Snijd in de onderste biscuit 2 schuine snedes, zodat je er een driehoekig stukje biscuit uit kan halen.
Tip! Doe dit met een scherp mes.
3. Doe dit bij de onderste biscuit helemaal in het midden rondom.
4. Spuit de roze crème in het driehoekige gangetje tot die helemaal gevuld is.
5. Leg het andere biscuit deel erop.

Het decoreren van de donut taart:

1. Kleur 100 gram fondant roze en rol deze uit in de vorm van een cirkel.
2. Leg de fondant op de bakvorm en snijd er in het midden een cirkel uit.
3. Snijd aan de zijkant van de fondant een soort golven.
Tip! De fondant moet op glazuur lijken dat over de donut taart is gedript.
4. Plaats de fondant op de taart.
5. Kleur de rest van de fondant met de kleurstof gels in verschillende kleuren.





écht alles om te bakken

- Tip!** Dit worden de sprinkles.

-



BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x Tulband Bakvorm Ciambella Ø20x7,5(h) cm (Art.nr.: DC0075025)
- 1 x PME Rolstok kunststof 15 cm (Art.nr.: PP85)
- 1 x BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g (Art.nr.: BNC00873)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

