



⌚ ± 3 uur

 ± 1 uur

 12 personen



Ken jij een echte Disney fan en dan iemand die in het bijzonder dol is op Minnie Mouse? Verras hem of haar dan eens met deze leuke Minnie Mouse taart! Deze taart ziet er niet alleen onwijs leuk uit, maar smaakt ook nog eens heerlijk. Het leuke aan zo'n taart is dat je het gebak helemaal naar wens kunt vullen en dus helemaal naar smaak van de jarige kunt maken. Reden genoeg dus om zelf eens zo'n gave verjaardagstaart te maken! Lees snel verder voor ons Minnie Mouse taart recept en ga lekker aan de slag!

- 200 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 100 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- 600 gram Brand New Cake Rolfondant Zwart;
- 200 gram Brand New Cake Rolfondant Rood;
- 50 gram Brand New Cake Rolfondant Wit;
- 50 gram Brand New Cake Rolfondant Beige;
- 1,5 theelepel tylose poeder;
- Taartpan PME rond Ø15 x 10 cm;
- Taartzaag;
- Bakspray;
- Martellato Uitrolmat met Maatindeling 60x58cm;
- BrandNewCake Rolstok kunststof 50cm / Ø4cm;
- Paletmes;
- BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g;
- Taartkarton;
- PME Plunger Cutter Rond set/3, wij gebruikte de kleinste;



- Koekjes uitsteker Minnie Mouse Ø140mm GROOT 7-delig;
- Sugarcraft knife PME (scalpel);
- 6,8 cm ronde uitsteker van BrandNewCake Uitstekers Rond Glad 12-delig;
- Eventueel: een smaakaroma naar keuze.

Overige benodigheden:

- 3 eieren, maat M;
- 120 milliliter water;
- 150 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur;
- Cocktailprikkers.

Recept

Het maken van de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 8 minuten op hoge snelheid de Biscuit-mix, eieren en 20 milliliter water door elkaar heen.
3. Mix het beslag nog 3 minuten op lage snelheid door.
4. Spray de taartpan in met de bakspray.
5. Giet het beslag in de ingevette taartpan.
6. Bak de biscuit in 30 à 35 minuten goudbruin en gaar.
7. Laat de biscuit na het bakken volledig afkoelen.

Het maken van de botercrème:

1. Klop de Botercrème-mix met 100 milliliter water op.
2. Laat het botercrème mengsel 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
3. Klop de roomboter zalvig.
4. Voeg het botercrème mengsel in gedeeltes aan de boter toe.
Tip! Mix steeds volledig door, voordat je het volgende gedeelte toevoegt.
5. Mix het geheel door tot een gladde crème.
6. Roer eventueel nog een smaakaroma door de botercrème heen

Het vullen en afsmeren van de taart:

1. Zaag de biscuit met de taartzaag horizontaal door in 3 gelijke delen.
2. Smeer wat botercrème op de onderste laag.
3. Leg de tweede biscuit laag erop en smeer hier ook wat botercrème op.
4. Leg de laatste biscuit laag op de stapel en druk de taart goed aan.





Tip! Het is ook heerlijk om een laagje jam tussen de biscuits te doen.

5. Smeer de overige botercrème over de bovenkant en de zijkanten van de taart.
6. Strijk de botercrème glad met een paletmes.
7. Plaats de taart op een taartkarton en zet 'm even in de koeling.

Het bekleden van de taart en het maken van de oren:

1. Rol 500 gram zwarte fondant dun uit.
2. Bekleed de taart met de zwarte fondant.
3. Zet de taart op het taartkarton.
4. Kneed een halve theelepel tylose poeder door 100 gram zwart fondant heen.
5. Rol de zwarte fondant uit tot een dikte van 3 millimeter dikte.
6. Steek 2 rondjes van 6,5 centimeter uit de zwarte fondant.
7. Maak de onderkant van de rondjes wat platter.
8. Leg de rondjes aan de kant en laat ze hard worden.

Tip! Draai de rondjes regelmatig om.

Het maken van de strik:

1. Kneed 1 theelepels tylose poeder door de rode fondant heen.
2. Rol de fondant uit tot een dikte van 2 millimeter dikte.
3. Snijd er een lap van 24x7 centimeter uit.
4. Snijd de lap in 2 gelijke delen.
5. Snijd van elke hoek een driehoekje af.
6. Smeer wat lijm op het uiteinde en vouw de lussen dubbel.
7. Zet de lussen rechtop op het bakblik, zoals je de strik straks op de taart wilt hebben.
8. Snijd uit de rode fondant een lapje van 9 x 3 centimeter.
9. Maak met ermee het middenstuk van de strik.
10. Steek met de plunger cutter heel veel stipjes uit de witte fondant.
11. Plak de hele strik vol met witte stipjes.

Het maken van het hoofd van Minnie Mouse:

1. Rol de beige fondant uit.
2. Steek met de Minnie Mouse uitsteker het gezicht uit.
3. Maak de bovenkant van het hoofd wat ronder door er met je vingers overheen te wrijven.
4. Geef Minnie met de scalpel wimpers en keultjes in de wangen.

Tip! Dit doe je door voorzichtig in de fondant te 'snijden'.

5. Steek uit het witte fondant de ogen van Minnie Mouse.
6. Draai een balletje zwart fondant voor de neus en een stukje roze fondant voor de tong.





écht alles om te bakken

7. Draai nog 2 kleine bolletjes voor de pupillen.
8. Maak met de witte fondant de neus en de pupillen af.

Het afmaken van de Minnie Mouse taart:

1. Plak het gezicht met de eetbare lijm helemaal tegen de bovenste rand van de taart aan.
2. Snijd een strook rood fondant van 2 centimeter hoog en 47 centimeter lang uit.
Tip! Als de ruimte onder de kin meer is dan moet je de strook iets hoger maken, maar de strook moet de kin niet raken.
3. Plak de rode strook vol met witte stipjes.
4. Plak rode strook onderaan de taart vast.
5. Zet de strik op de goede plek op de taart en plak 'm vast met eetbare lijm.
6. Steek een cocktailprikker in de oren.
7. Zet de oren achter de strik, zodat ze nog wel goed zichtbaar zijn.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere verjaardags recepten!

Op een verjaardag mag een lekkernij natuurlijk niet ontbreken. Heb je binnenkort een verjaardag te vieren en ben je nog op zoek naar een recept dat je kunt maken? Dan hebben wij goed nieuws voor jou, want op onze blog vind je een aantal toffe verjaardagsrecepten waarmee je vast en zeker uit de voeten komt. Zo hebben we een aantal recepten waarmee je verschillende taarten kunt maken, zoals [dit recept voor een verjaardagstaart](#) en [dit recept voor een soesjestaart](#). Daarnaast hebben we ook een aantal leuke koek recepten waarmee je koeken kunt maken die je perfect kunt trakteren aan je visite. Bekijk [dit recept voor gefeliciteerd koekjes](#) of [dit recept voor cartoon cookies](#) maar eens. [Check al onze verjaardags recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte Minnie Mouse taart aan ons zien!

Heb jij ook met ons recept een leuke Minnie Mouse taart gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het gebak te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 x BrandNewCake Botercreme mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 3 x BrandNewCake Rolfondant Zwart 250gr. (Art.nr.: BNC00002)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x BrandNewCake Rolfondant Rood 250gr. (Art.nr.: BNC00008)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Wit 250gr. (Art.nr.: BNC00001)
- 1 x BrandNewCake CMC Tylose poeder 175gr. (Art.nr.: BNC00078)
- 1 x Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 x Wilton Taartzaag 25 cm (Art.nr.: 415-810)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Martellato Uitrolmat met Maatindeling 60x58cm (Art.nr.: 40W167)
- 1 x BrandNewCake Rolstok kunststof 50cm / Ø4cm (Art.nr.: BNC00784)
- 1 x Wilton Paletmes / Glaceermes 15 cm (Art.nr.: 409-7715)
- 1 x BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g (Art.nr.: BNC00873)
- 1 x Taartkarton Goud/Wit Ø22cm per stuk (Art.nr.: PG22S2)
- 1 x PME Plunger Cutter Rond set/3 (Art.nr.: MR151)
- 1 x Koekjes uitsteker Minnie Mouse Ø140mm GROOT 7-delig (Art.nr.: JBT2025L)
- 1 x Sugarcraft knife PME (scalpel) (Art.nr.: PME7)
- 1 x BrandNewCake Uitstekers Rond Glad 12-delig (Art.nr.: BNC00768)

