



🕒 ± 1.5 uur

 12 personen



Ben jij binnenkort jarig en wil je jouw gasten verrassen met een lekkere taart? Maak dan eens met ons recept een verrukkelijke vlaai. Uiteraard kun je een vlaai bij de bakker of in de supermarkt halen, maar een zelfgemaakte variant is veel lekkerder. Bovendien is het niet eens zo moeilijk om zelf dit gebak te maken, dus redenen genoeg om dat eens te doen. Wij hebben ervoor gekozen om de vlaai te vullen met banketbakkersroom en kersen. Uiteraard kun je met de vulling lekker variëren en zodoende het gebak helemaal naar jouw wens maken. Lees snel verder voor ons vlaai recept en ga lekker aan de slag!

- 500 gram Molen de Hoop Vlaaiendeegmix;
- 100 gram Brand New Cake Banketbakkersroom-mix;
- 500 gram Molen de Hoop Vlaai en Taartfruit Kersen;
- 14 gram Dr. Oetker gist;
- Patisse Vlaairuitenroller kunststof 10cm;
- Vlaaipan/Quichepan Losse Bodem Blauwstaal 26cm;
- Brand New Cake Bakspray.

- 150 milliliter koud water;
- 250 milliliter water;
- 1 losgeklopt ei, maat M.

Recept



3. Bestrijk het raster met losgeklopt ei.
4. Bak de vlaai in 17 à 20 minuten goudbruin en gaar.
5. Haal de vlaai uit de vorm en laat het gebak afkoelen op een rooster.

Handige informatie

Laat aan ons jouw zelfgemaakte vlaai zien!

Ga je zelf met dit recept een vlaai maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe het gebak is geworden. Maak een foto van jouw lekkernij en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Vlaairuitenroller kunststof 10cm (Art.nr.: 10363)
- 1 x Molen de Hoop Vlaai en Taartfruit Kersen 500 gr. (Art.nr.: DH189)
- 1 x BrandNewCake Banketbakkersroom-mix 400g (Art.nr.: BNC00843)
- 1 x Molen de Hoop Vlaaiendeegmix 500gr (Art.nr.: DH188)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

