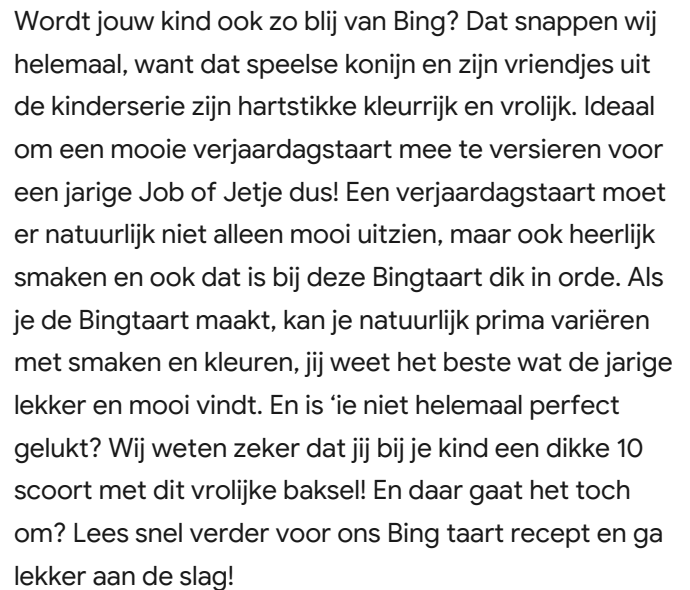




⌚ ± 3 uur

 ± 1 uur

 12 personen



- 200 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- Taartpan PME rond Ø15 x 10 cm;
- 100 gram BrandNewCake Botercrème-mix;
- Taartzaag;
- Brand New Cake Bakspray;
- 500 gram Renshaw Rolfondant Baby Blauw;
- 250 gram Renshaw Rolfondant Groen;
- 50 gram Renshaw Rolfondant Wit;
- Martellato Uitrolmat met Maatindeling 60 x 58 cm;
- BrandNewCake Rolstok kunststof 50cm / Ø4 cm;
- Paletmes;
- BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje;
- Taartkarton Goud/Wit Ø16cm;
- Sugarcraft knife PME (scalpel);
- Willekeurige kleur Easydrip;
- BrandNewCake Wolken & Gras Uitsteker Set/5;



- PME Sugarcraft Schaar Extra Fijn;
- [Eetbare print met figuren van Bing](#);
- Optioneel: een smaakaroma in een smaak naar keuze.

Overige benodigdheden:

- 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 taartpan.
6. Bak de biscuit in 30 à 35 minuten goudbruin en gaar.
7. Laat de biscuit volledig afkoelen op een rooster.

Het maken van de botercrème:

1. Klop de botercrème-mix met 100 milliliter water op.
2. Laat het 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 deel toevoegt.
5. Mix het geheel door tot een gladde crème.
6. Meng eventueel 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 hele taart even goed aan.
Tip! Het is ook heerlijk om een laagje jam tussen de biscuits te doen.





écht alles om te bakken

5. Smeer de overige botercrème over de bovenkant en zijanten van het gebak.
6. Strijk de botercrème glad met een paletmes.
7. Zet de taart op een taartkarton en zet het gebak even in de koelkast.

Het bekleden en decoreren van de taart:

1. Rol de baby blauwe fondant dun uit.
2. Bekleed de taart ermee.
3. Rol de groene fondant uit in een lange sliert.
4. Steek met de gras uitsteker meerdere keren naast elkaar in de lange groene sliert.
5. Plak het gras met de eetbare lijm langs de onderkant van de taart.
6. Rol het overige groene fondant opnieuw uit.
7. Steek uit deze fondant 2 wolken met de kleine wolk uitsteker.
8. Snijd de wolken aan de onderkant recht af en plak ze op elkaar.
Tip! Zorg ervoor dat je de wolken niet recht op elkaar plakt.
9. Zet de groene wolken op de taart.
10. Steek uit de witte fondant 1 grote en 1 kleine wolk.
11. Plak de witte wolken aan de voorkant van de taart.

Tip! Zorg ervoor dat je de wolken niet recht op elkaar plakt.

Tip! Je kan eventueel op de wolken met een eetbare inkt stift de naam en/of de leeftijd zetten van de jarige.

Het maken van de Bing figuurtjes:

1. Knip met het schaarje de Bing figuren uit.
2. Smelt de Easydrip volgens de verpakking.
3. Spuit Easydrip op de achterkant van de figuren.

Tip! Met een cocktailprikker kun je de drip tot de randjes laten komen.

4. Leg een cocktailprikker half in de drip.

Tip! Dit hoeft alleen bij de figuurtjes die bovenop de taart komen.

5. Prik de figuren in de taart, zodra de drip is uitgehard.
6. Plak het overige figuur tegen de taart aan.
7. Draai een bal en kegel van de groene fondant.

Tip! Zorg ervoor dat deze beide ongeveer 60 gram wegen.

8. Knip van boven naar onder rondom puntjes in de fondant, zodat ze op struiken gaan lijken.

Tip! Om de struiken makkelijker vast te houden, kun je ze op een cocktailprikker of een lollystokje zetten.

9. Plaats de struiken achter de Bing poppetjes.



Handige informatie

Deel jouw Bing taart met ons!

Ga je zelf met dit recept een Bing taart 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 taart 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 BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 x Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 2 x Renshaw Rolfondant Baby Blauw 250g (Art.nr.: 02854)
- 1 x Renshaw Rolfondant Groen 250g (Art.nr.: 02853)
- 1 x Renshaw Rolfondant Wit 250g (Art.nr.: 02963)
- 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 Ø16cm per stuk (Art.nr.: PG16S2)
- 1 x Sugarcraft knife PME (scalpel) (Art.nr.: PME7)
- 1 x BrandNewCake Wolken & Gras Uitsteker Set/5 (Art.nr.: BNC00785)
- 1 x PME Sugarcraft Schaar Extra Fijn (Art.nr.: SCS600)

