



⌚ ± 3.5 uur

 27 personen



- BrandNewCake Rolstok kunststof 50cm / Ø4cm;
- Paletmes;
- BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g;
- 3x Taartkarton Goud/Wit Ø14cm;
- PME Easy Cut Dowels pak á 4 stuks 30cm;
- PME Plunger Cutter Rond set/3;
- Sugarcraft knife PME (scalpel);
- PME Uitstekerset Ster set/3;
- BrandNewCake Uitstekers Rond Glad 12-delig, wij gebruikten de 2,5 en 3 centimeter.

Overige benodigheden:

- 9 eieren, maat M;
- 360 milliliter water;
- 450 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur.

Recept

Het maken van de biscuits voor de Bumbataart:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 8 minuten op hoge snelheid de Biscuit-mix, eieren en 60 milliliter water door elkaar heen.
3. Mix het beslag nog 3 minuten op lage snelheid door.
4. Spray de taartpannen in met de bakspray.
5. Giet het beslag in de 3 taartpannen.
Tip! Doe 120 gram biscuit in de ball pan, 360 gram in de 15 centimeter taartpan en het overige beslag in de 20 centimeter taartpan.
6. Bak de biscuits in 30 à 35 minuten goudbruin en gaar.
7. Laat de biscuits volledig afkoelen op een rooster.

Het maken van de botercrème:

1. Klop de botercrème-mix met 300 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 Bumba taart:



-

Laat aan ons jouw zelfgemaakte Bumba taart zien!

Ben jij van plan om met ons recept een schattige Bumba taart te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe het gebak is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 1kg (Art.nr.: BNC00011)
- 1 x Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 x Taartpan PME rond Ø20 x 10cm (Art.nr.: RND0841)
- 1 x PME Ball Pan Ø10x5cm (Art.nr.: BALLO42)
- 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)
- 1 x Renshaw Rolfondant Atlantisch Blauw 250g (Art.nr.: 02906)
- 1 x Renshaw Rolfondant Geel 250g (Art.nr.: 02856)
- 1 x Renshaw Rolfondant Pastel Groen 250g (Art.nr.: R02923)
- 1 x Renshaw Rolfondant Wit 250g (Art.nr.: 02963)
- 1 x Renshaw Rolfondant Rood 250g (Art.nr.: 02852)
- 1 x Renshaw Rolfondant Zwart 250g (Art.nr.: 02851)
- 3 x Cakeboard Wit Rond Extra Stevig Ø20cm (Art.nr.: BNC00375)
- 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 Ø14cm per stuk (Art.nr.: PG14S2)
- 1 x PME Easy Cut Dowels pak á 4 stuks 30cm. (Art.nr.: DR212)
- 1 x PME Plunger Cutter Rond set/3 (Art.nr.: MR151)
- 1 x Sugarcraft knife PME (scalpel) (Art.nr.: PME7)
- 1 x PME Uitstekerset Ster set/3 (Art.nr.: SA701)
- 1 x BrandNewCake Uitstekers Rond Glad 12-delig (Art.nr.: BNC00768)

