

Drip cake recept

 ± 2 uur

 ± 1.5 uur

 16 personen



Op een verjaardag of een ander feestje mag een lekker stukje taart natuurlijk niet ontbreken. In onderstaand recept leggen we je stap voor stap uit hoe je zelf een heerlijke drip cake kunt maken. Het leuke aan zo'n drip taart is dat je deze helemaal naar wens kunt decoreren. Daarnaast kun je met de vulling van de taart ook lekker variëren en de taart dus helemaal naar wens van de jarige maken. Lees snel verder voor ons drip cake recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 275 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 300 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- Aarts Fruitvulling Aardbeien 580ml;
- BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen;
- BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M;
- BrandNewCake Glitter Drip Goud;
- BrandNewCake Sugar Strands Mix;
- Taartpan PME rond Ø20 x 10 cm;
- BrandNewCake Paletmes 20cm;
- Taartkarton Goud/Wit Ø22cm per stuk;
- Taartzaag;
- Brand New Cake Bakspray;
- Taartkaarsjes Lang Goud.



Overige benodigdheden:

- 405 milliliter water;
- 4 eieren, maat M;
- 450 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur.

Recept

Het maken van de biscuit:

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

Tip! Prik met een satéprikker in de biscuit. Als de prikker er droog uitkomt, is de biscuit gaar.

7. Stort de biscuit na het bakken ondersteboven op een rooster en laat hem volledig afkoelen.

Het maken van de botercrème:

1. Klop met een garde de Botercrème-mix en 375 milliliter op.
2. Laat het mengsel 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
3. Klop de boter in circa 5 minuten zalvig.
4. Voeg het botercrème mengsel in 3 delen aan de boter toe.

Tip! Mix steeds volledig door, voordat je het volgende deel toevoegt.

5. Mix het geheel door tot een gladde crème.

Het vullen en afsmeren van de drip taart:

1. Zaag de biscuit met een taartzaag in 3 gelijke lagen.
2. Doe de helft van de botercrème in een spuitzak.
3. Knip ongeveer 1 centimeter van het uiteinde van de spuitzak af.
4. Leg de onderste biscuitlaag op het taartkarton.
5. Spuit hierop een dikke botercrème langs de buitenrand van de biscuit.
6. Verdeel de helft van de aardbeienvulling in het midden van het dijkje.
7. Leg de tweede biscuitlaag erop.
8. Spuit hier wederom een dikke botercrème op.
9. Verdeel de overige aardbeienvulling in het midden van het dijkje.
10. Leg de bovenste biscuitlaag erop.





écht alles om te bakken

- Tip!** Zorg ervoor dat je nog een kwart botercrème overhoudt.

Het decoreren van de drip cake:

- Tip!** Deze drip hard niet uit, waardoor de drip zijn prachtige glans behoudt.

- Tip!** Zet met de punt van het spuitmondje markeringen recht tegenover elkaar, daar komen de toeven. Als je dit doet, kom je goed uit met de toeven.

Handige informatie

Laat jouw zelfgemaakte drip cake aan ons zien!

Heb jij met dit recept een drip cake gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe het gebak is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de drip taart te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x Aarts Fruitvulling Aardbeien 580ml (Art.nr.: AA891205)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Smitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 × BrandNewCake Glitter Drip Goud 125g (Art.nr.: BNC01375)
- 1 × BrandNewCake Sugar Strands Pastel Mix 80gr. (Art.nr.: BNC00923)
- 1 × Taartpan PME rond Ø20 x 10cm (Art.nr.: RND0841)
- 1 × BrandNewCake Paletmes / Glaceermes Doorgezet 20cm (Art.nr.: BNC01240)
- 1 × Taartkarton Goud/Wit Ø22cm per stuk (Art.nr.: PG22S2)
- 1 × BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Taartkaarsjes Lang Goud 12st. (Art.nr.: BB165)

