



⌚ ± 2.5 uur

 ± 1 uur

 10 personen



- 200 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 100 gram BrandNewCake Botercrème mix;
- 250 gram Renshaw Rolfondant Bruin;
- 500 gram Renshaw Rolfondant Pastel Groen;
- 10 gram Fondant zwart voor de ogen;
- Taartpan PME rond Ø15 x 10 cm;
- 1 theelepel Tylose poeder;
- Ronde uitsteker 2,5 cm;
- Taartzaag;
- Brand New Cake Bakspray;
- Martellato Uitrolmat met Maatindeling 60x58cm;
- BrandNewCake Rolstok kunststof 50cm / Ø4cm;
- Paletmes;
- Spuitzak;
- BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g;
- Taartkarton;



- Optioneel: een smaakaroma in een smaak naar keuze.

Overige benodigdheden:

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

Recept

De dag voordat je de taart maakt:

1. Kneed 1 theelepel tylose poeder door 70 gram groene fondant heen.
2. Rol de fondant uit tot een dikte van 6 millimeter.
3. Snijd de vorm van 2 oren uit.
4. Krul de bovenkant van de oren een klein beetje naar voren.
5. Steek 2 satéprikkers in de oren.
6. Laat de oren 24 uur uitharden.

Tip! Draai de oren af en toe om.

Tip! Steek de oren pas in de taart als je het gebak gaat serveren.

Het bakken 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 water door elkaar heen.
3. Klop vervolgens het beslag in 3 minuten op lage snelheid door.
4. Spray de taartpan in met bakspray.
5. Doe het beslag in de taartpan.
6. Bak de biscuit in 30 tot 35 minuten goudbruin en gaar.
7. Laat de biscuit na het bakken afkoelen op een rooster.

Het bakken 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 mengsel in gedeeltes toe aan de boter.
- Tip!** Mix steeds volledig door, voordat je het volgende gedeelte toevoegt.
5. Mix het geheel door tot een gladde crème.



6. Meng eventueel een smaakaroma door de crème heen.

Het vullen en afsmeren van de taart:

1. Zaag de biscuit met de taartzaag door in 3 gelijke delen.
2. Zet de onderste biscuitlaag op het taartkarton.
3. Smeer wat botercrème op de onderste laag.
4. Leg de tweede biscuit laag erop en smeer hier ook wat botercrème op.
5. Leg de laatste biscuit laag op de stapel en druk de lagen taart even goed aan.
Tip! Het is ook een goed idee om een laagje jam tussen de biscuits te doen.
6. Smeer de overige botercrème over de bovenkant en de zijkanten van de taart.
7. Strijk de botercrème glad met een paletmes.

Het bekleden van de Star Wars taart:

1. Rol 430 gram groene fondant dun uit op de uitrolmat.
2. Bekleed de taart met de groene fondant.
3. Rol de bruine fondant uit tot een plak van 6x47 centimeter.
4. Smeer een beetje lijm langs de onderkant van de taart.
5. Vouw de bruine strook fondant om de taart heen.
Tip! Dit wordt de jas van Baby Yoda.

Het maken van de decoraties:

1. Rol van de overgebleven bruine fondant een slang.
2. Druk de slang plat.
3. Bevestig de slang met eetbare lijm aan de bovenkant van de jas.
4. Bevestig ook een strookje bruine fondant aan de voorkant van de jas.
5. Rol de zwarte fondant uit.
6. Steek 2 rondjes van 2,5 centimeter uit voor de ogen.
7. Bevestig de ogen met eetbare lijm op het hoofd.
8. Maak van groene fondant 3 slangetjes.
9. Plak 1 slangetje als mondje en 2 slangetjes boven de ogen.
10. Rol uit de groene fondant 2 balletjes van 6 gram.
11. Rol de balletjes tussen twee vingers langwerpig.
Tip! Dit worden de armpjes van Baby Yoda.
12. Snijd of knip 2 inkepingen in de pols.
Tip! Dit worden de vingers.
13. Rol de vingers van Baby Yoda rond tussen je vingers.
14. Plak een bruin slangetje fondant om de armen.



15. Plak de armen vast aan de jas.
16. Steek de oren in de Star Wars taart.

Handige informatie

Deel jouw Star Wars taart met ons!

Heb jij met dit recept een Star Wars taart gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de taart is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het gebak te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/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 Renshaw Rolfondant Bruin 250g (Art.nr.: 02907)
- 2 x Renshaw Rolfondant Pastel Groen 250g (Art.nr.: R02923)
- 1 x Renshaw Rolfondant Zwart 250g (Art.nr.: 02851)
- 1 x Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 x BrandNewCake CMC Tylose poeder 175gr. (Art.nr.: BNC00078)
- 1 x BrandNewCake Uitstekers Rond Glad 12-delig (Art.nr.: BNC00768)
- 1 x BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 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 BrandNewCake Paletmes / Glaceermes 20cm (Art.nr.: BNC01242)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g (Art.nr.: BNC00873)
- 1 x Taartkarton Goud/Wit Ø18cm per stuk (Art.nr.: PG18S2)

