



⌚ ± 2 uur

 10 personen



We maakten met de crumble en de Speculoospasta deze mooie dripcake. Laat die lijn plannen maar even schieten als je deze taart maakt, want er gaat roomboter én mascarpone in. Is het geen plaatje? Liefhebbers van speculaassmaak en romig gebak likken hier in elk geval de vingers bij af. En wie wil dat nou niet? Lees snel verder voor ons Lotus dripcake recept en ga lekker aan de slag!

- 200 gram Lotus Biscoff Speculoos Gemalen Crumble 750g;
- 16 eetlepels Lotus Biscoff Speculoospasta;
- Lotus Biscoff Speculoos Sandwich Vanille 150g;
- 200 gram suikerbakkerspoeder;
- 220 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- Taartpan 15 cm;
- Bakspray;
- 2 spuitzakken;
- Spuitmond #2D;
- Paletmes;
- Schrapper;
- Taartkarton 20 cm.

- 200 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;



- 125 gram mascarpone;
- 25 milliliter water;
- 175 gram ei.

Recept

Het maken van de Lotus mascarponeroom:

Dit kun je het beste al een dag van tevoren doen.

1. Meng de mascarpone en 10 eetlepels speculoospasta door elkaar heen.
2. Mix dit tot een glad beslag.
3. Bevestig de spuitmond #2D aan een spuitzak.
4. Doe de mascarponeroom in die spuitzak.
5. Leg de spuitzak minstens een nachtje, maar in ieder geval tot verder gebruik in de koelkast.

Het bakken van de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Spray de taartpan in met bakspray.
3. Meng in 7 minuten en op hoge snelheid de Biscuit-mix, het water en de eieren door elkaar heen.
4. Mix het mengsel daar nog 3 minuten op lage snelheid.
5. Giet het beslag in de taartpan.
6. Bak in 35-40 minuten de biscuit gaar in de voorverwarmde oven.
7. Haal daarna de biscuit uit de oven en laat 'm afkoelen op een rooster.

Het vullen en afsmeren van de Lotus drip cake:

1. Klop in 5 minuten op middelhoge snelheid de roomboter en de suikerbakkerspoeder door elkaar heen.
2. Doe 3 eetlepels speculoospasta erbij in en klop nog even door, totdat alles goed vermengd is.
3. Snijd de biscuit met een taartzaag of mes in drie gelijke lagen.
4. Leg de onderste biscuitlaag op een taartkarton.
5. Bestrijk met een paletmes een laagje botercrème op deze onderste biscuitlaag.
6. Leg de middelste biscuitlaag daar bovenop.
7. Bestrijk ook deze laag met een laagje botercrème.
8. Leg de bovenste laag biscuit daar bovenop en druk een beetje aan.
9. Bestrijk de taart rondom met een dun laagje botercrème.
10. Zet de taart minimaal 15 minuten in de koeling.
11. Smeer daarna de tweede laag botercrème rijkelijk rondom de taart, over de eerste laag botercrème heen.





écht alles om te bakken

12. Trek de crème met een schraper strak.
13. Strijk ook de bovenkant van de taart vlak.

Het decoreren van de Lotus drip cake:

1. Schep wat crumbs op een lepel en druk deze tegen de onderkant van de taart aan.
2. Bedek zodoende de onderste rand van de taart rondom met een laagje crumbs.
Tip! Duw eventueel voorzichtig iets aan met je hand.
3. Zet de taart 15 minuten in de koeling.
4. Maak intussen 3 eetlepels lotus pasta warm in een bakje, door de pasta 10-15 seconden in een bakje in de magnetron te doen.
Tip! De pasta hoeft niet warm of heet te zijn, alleen wat zachter.
5. Giet de verwarmde pasta in een spuitzak en knip een klein puntje van de zak af.
6. Pak de taart uit de koeling en drip rustig vanaf de bovenkant langs de rand wat gesmolten pasta naar beneden.
Tip! De pasta vloeit snel, dus laat de drip kort zakken langs de rand en knijp niet te hard in de spuitzak.
7. Verdeel de rest van de drip over de bovenkant van de taart.
8. Strooi op het midden van de bovenkant van de taart nog wat crumbs.
9. Haal de mascarponeroom uit de koelkast en spuit hiermee mooie toeven op de bovenkant van de taart.
10. Steek in een aantal toefjes een Lotuskoekje om het geheel af te maken.
11. Decoreer de taart eventueel nog verder naar wens.

Handige informatie

Bekijk het Lotus assortiment op [Baktotaal.nl](https://www.baktotaal.nl)!

Op Baktotaal vind je écht alles om te bakken, althans daar streven wij naar. Uiteraard houden we de nieuwste baktrends en productlanceringen in de gaten, om ons assortiment zo optimaal en up to date mogelijk te houden. We kregen door dat mensen heel graag met producten van Lotus bakken én Lotus voor hen een aantal mooie producten op de markt hadden gebracht. Toen konden wij natuurlijk niet achterblijven. Vanaf heden vind je op Baktotaal.nl dan ook een heus Lotus assortiment met producten waarmee je zelf de heerlijkste lekkernijen kunt maken. Gebruik de Speculoospasta en cookie crumbles bijvoorbeeld voor het maken van no-bake cheesecake of maak een waar spektakelstuk zoals onze Lotus drip cake. Brownies, koektaartjes, toetjes, ijs: je kunt het zo gek niet bedenken of het is wel met Lotus te maken. [Bekijk dus vooral even het Lotus assortiment op Baktotaal.nl](#) en leef je uit!

Laat jouw zelfgemaakte Lotus drip cake aan ons zien!

Ben jij van plan om met ons recept Lotus drip cake te maken? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe het



gebak is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de taart 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 Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 250ml (Art.nr.: BNC00675)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Bloem #2D (Art.nr.: BNC01137)
- 1 x Lotus Biscoff Speculoos Sandwich Vanille 150g (Art.nr.: LOT637)
- 1 x Lotus Biscoff Speculoos Gemalen Crumble 750g (Art.nr.: LOT18620)
- 1 x Lotus Biscoff Speculoospasta 400g (Art.nr.: LS01)
- 1 x BrandNewCake Suikerbakkerspoeder 800g (Art.nr.: BNC00261)
- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 x BrandNewCake Paletmes / Glaceermes 15cm (Art.nr.: BNC01241)
- 1 x PME Schraper RVS 25cm (Art.nr.: SS21)
- 1 x Taartkarton Goud/Wit Ø20cm per stuk (Art.nr.: PG20S2)

