

M&M taart recept

 ± 1 uur

 ± 2 uur

 8 personen



Ben of ken jij iemand die gek is op M&M's? Dan moet je echt eens met dit recept een M&M taart maken! Door de M&M's ziet de taart er niet alleen super tof uit, maar smaakt die ook nog eens heerlijk. Wij hebben ervoor gekozen om deze lekkernij te vullen met een hazelnoot praline crème, maar uiteraard kun je het gebak helemaal naar wens vullen. Ben je nu ook benieuwd hoe je deze toffe taart kunt maken? Lees dan snel verder voor ons M&M taart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 150 gram BrandNewCake Crème Chantilly-mix;
- 100 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- 200 gram BrandNewCake Biscuit-mix;
- Njoy M&M's gebroken;
- 2 eetlepels Mattisson CacaoPoeder Biologisch;
- 325 gram BrandNewCake Hazelnoot Praliné Vulling;
- BrandNewCake Smitmondje Open Ster #4B;
- Wilton Smitmondjes Set Bloemen #109;
- Paletmes;
- Bakspray;
- Taartzaag;
- Taartpan PME rond Ø15 x 10cm;
- 2 Brand New Cake spuitzakken.



Overige benodigdheden:

- 245 milliliter water;
- 150 gram ongezoeten roomboter;
- 100 milliliter melk;
- 3 eieren, maat M.

Recept

Het maken van de biscuit:

1. Spray de taartpan met bakspray in.
2. Verwarm de oven voor op 175 graden (heteluchtoven 160 graden).
3. Doe de 3 eieren met 20 milliliter water en 200 gram Biscuit-mix in een kom.
4. Mix alle ingrediënten 7-8 minuten op de hoogste stand door elkaar heen.
5. Mix daarna het beslag nog 2-3 minuten op de laagste stand door.
6. Bak de taart gedurende 25-30 minuten gaar en goudbruin.

Het maken van de botercrème:

1. Doe 100 gram Botercrème-mix met 125 milliliter water en de 150 gram ongezoeten roomboter in een kom.
2. Klop dit mengsel met een garde of in een keukenmachine stevig.
3. Meng 2 eetlepels cacaopoeder door de botercrème heen.
4. Laat dit mengsel vervolgens minimaal 1 uur opstijven op kamertemperatuur.

Het maken van de crème chantilly:

1. Doe 150 gram Crème Chantilly-mix met 100 gram halfvolle melk en 100 milliliter water in een kom.
2. Mix alle ingrediënten gedurende 3 minuten met een garde door elkaar heen.

Het vullen van de M&M taart:

1. Zaag de biscuit met een taartzaag in 3 gelijke lagen.
2. Leg de onderste biscuitlaag op het taartkarton.
3. Spuit hierop een dijkje botercrème langs de buitenrand van de biscuit.
4. Verdeel de helft van de hazelnoot praline vulling in het midden van het dijkje.

Tip! Roer van tevoren de hazelnoot praline vulling goed door.

5. Leg de tweede biscuitlaag erop.
6. Spuit hier wederom een dijkje botercrème op.
7. Verdeel de overige hazelnoot praline vulling in het midden van het dijkje.
8. Leg de bovenste biscuitlaag erop.





écht alles om te bakken





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #4B (Art.nr.: BNC01120)
- 1 × Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 × Wilton Spuitmondjes Set Bloemen (#109, #129, #190, #225) (Art.nr.: 03-3109)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

