

Sinterklaas taart recept

 ± 2 uur

 8 personen



Wil jij voor Sinterklaas nou goed uitpakken? Dan moet je echt deze toffe Sinterklaas taart maken! Het gebak ziet er niet alleen super leuk uit, maar is ook nog eens heerlijk gevuld met chocolade Bavaroise. Uiteraard kun je deze taart helemaal naar wens vullen. Ook kun je met de kleuren en decoratie helemaal los gaan. Lees snel verder voor het Sinterklaas taart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- Taartpan PME rond Ø15 x 10cm;
- 125 gram BrandNewCake Biscuit-mix;
- 200 gram BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim);
- BrandNewCake Bakspray 100ml;
- BrandNewCake Kleurstof Gel Super Geel;
- 25 gram BrandNewCake Bavaroise poeder Chocolade;
- BrandNewCake Smitmondje Open Ster #1M;
- BrandNewCake Smitmondje Open ster #8B;
- BrandNewCake Smitmondje Open ster #4B;
- Wilton Smitmondje #2A;
- Wilton Smitjesadapter groot;
- BrandNewCake musketzaad rood;
- BrandNewCake confetti goud;
- 140 gram BrandNewCake Chocex Dip 'n Drip Rood;
- 12 gram Molen de Hoop speculaaskruiden;
- PME Schraper RVS 25cm;



- Paletmes;
- Taartzaag/ cake leveller PME - 30 cm;
- 2 Spuitzakken.

Overige benodigdheden:

- 2 eieren, maat M;
- 170 milliliter water;
- 130 milliliter melk;
- Kruidnoten.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C).
2. Vet de bakvorm in met de bakspray.
3. Meng 2 eieren, 125 gram biscuitmix en 10 milliliter water.
4. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid na mixen.
5. Vul de bakvorm met het beslag.
6. Bak de taart in 30-35 minuten gaar en goudbruin.
7. Mix in 3 minuten de 200 gram Crème Chantilly-mix, 100 gram water en 100 gram melk tot een romige crème.
8. Verdeel de crème chantilly over 2 bakken.
9. Kleur 150 gram crème chantilly geel.
10. Doe door de overige crème de speculaaskruiden.
11. Meng kort 60 gram crème chantilly poeder met 30 gram water en 30 gram melk.
Tip! Stop voordat de crème helemaal stijf is.
12. Meng 25 gram bavaroispoeder met 30 gram handwarm water.
13. Spatel dit door de zachte crème chantilly heen.
14. Snijd de biscuit in 4 lagen met de taartzaag.
15. Vul iedere laag van de taart met chocolade bavarois.
16. Smeer de taart af met de speculaas crème chantilly.
Tip! Smeer veel crème op en schraap de overtollige crème eraf met de RVS schraper voor een strak effect.
17. Pak een spuitzak en knip de punt eraf.
18. Bevestig de spuitjesadapter en spuitmondje #1M.
19. Spuit op de taart een aantal rozetten.
20. Vul de taart tussen de rozetten op door spuitmondjes #4B, #8B en #2A te gebruiken.
21. Zet de taart in de koeling.
22. Smelt de rode chocex.





écht alles om te bakken

23. Doe de chocex in een spuitzak.
24. Knip een klein puntje van de spuitzak af.
25. Drip op de koude taart een druiprand met de chocex.
26. Versier het spuitwerk met verschillende Sint decoraties, de musketzaad, pepernoten en gouden confetti.

Handige informatie

Bekijk eens andere taart recepten

Vind jij het leuk om taarten te maken? Dan vind je het vast heel fijn om te weten dat wij op onze blog een aantal andere taart recepten hebben staan. Met dit [recept voor een geode taart](#) maak jij een super toffe taart waarbij je zeker weten punten scoort. Uiteraard hebben wij ook een aantal leuke recepten voor makkelijke taarten op de blog staan. Onze [slagroom karamel taart](#), [aardbeien vlaai](#) en [appeltaart](#) zijn hier een aantal voorbeelden van. [Bekijk alle taart recepten hier!](#)

Deel jouw Sinterklaas taart met ons!

Heb jij zelf met dit recept een Sinterklaas taart gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe deze geworden is. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de taart te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Super Geel 35gr (Art.nr.: BNC00192)
- 1 x Molen de Hoop Speculaaskruiden 100gr (Art.nr.: DH93)
- 1 x BrandNewCake Confetti Goud 4mm 70gr. (Art.nr.: BNC01227)
- 1 x Wilton Spuitmondje #2A (Art.nr.: 418-5564)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 400g (Art.nr.: BNC01164)
- 1 x BrandNewCake Paletmes / Glaceermes 15cm (Art.nr.: BNC01241)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #8B (Art.nr.: BNC01122)
- 1 x BrandNewCake Bavaroise poeder Chocolade 150gr. (Art.nr.: BNC00053)
- 1 x Wilton Spuitjesadapter groot (Art.nr.: 418-1006)
- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x PME Schrapper RVS 25cm (Art.nr.: SS21)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #4B (Art.nr.: BNC01120)
- 1 x BrandNewCake Chocex Dip 'n Drip Rood 270g (Art.nr.: BNC01391)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x Taartzaag/ cake leveller PME - 30 cm (Art.nr.: CL12)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 x BrandNewCake Musketzaad Rood 80gr. (Art.nr.: BNC00555)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

