

Kerstman taart recept

 ± 3 uur

 ± 1.5 uur

 14 personen



Wil jij lekker uitpakken voor Kerst? Dan moet je echt eens deze te gekke kerstman taart maken. Naast dat deze taart er super leuk en schattig uitziet, smaakt die ook nog eens heerlijk! Uiteraard kun je met dit gebak helemaal los gaan en er je eigen draai aan geven. Met deze taart scoor jij sowieso punten tijdens het kerstdiner. Lees dus snel verder voor dit kerstman taart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 265 gram BrandNewCake Biscuit-mix;
- Taartpan PME rond Ø15 x 10cm;
- 500 gram BrandNewCake Botercrème mix;
- BrandNewCake Smitmondje Open Ster #8B;
- BrandNewCake Smitmondje Open Ster #4B;
- BrandNewCake Smitmondje Open Ster #22;
- BrandNewCake Smitmondje Open Ster #1M;
- BrandNewCake Smitmondje Glad #8;
- Wilton spuitmondje #2A;
- BrandNewCake Kleurstof Gel, Super geel, donker groen en roze;
- RD Kleurstof ProGel Red;
- LorAnn Super Sterke Smaaktstof Champagne;
- BrandNewCake Wegwerp Spuitzak;
- ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Frambozen;
- BrandNewCake Paletmes / Glaceermes 20cm;
- PME Schrapper Rechthoek 9,3 x 13,3cm;





écht alles om te bakken

- Kartonnetje;
- Bakpapier;
- Taartzaag;
- BrandNewCake Musketzaad Wit 80gr.

Overige benodigdheden:

- 4 eieren, maat M;
- 525 gram water;
- 750 gram ongezoeten roomboter.

Recept

Het maken van de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 175 graden (heteluchtoven 160 graden).
2. Meng 260 gram Biscuit-mix met 4 eieren en 25 milliliter water.
3. Klop het beslag 7 tot 8 minuten op de hoogste snelheid.
4. Mix daarna nog 2 tot 3 minuten op lage snelheid na.
5. Vet de taartpan in met bakspray.
6. Neem de helft van het beslag en kleur dit rood.
Tip! Na het bakken wordt het feller van kleur, dus je beslag mag licht rood zijn.
7. Doe het rode beslag weer bij de rest in de kom en roer 1 keer door.
8. Doe het beslag in de taartpan.
9. Bak de taart in 30-35 minuten gaar.

Tip! Na het bakken wordt het feller van kleur, dus je beslag mag lichtrood zijn.

Tip! Dit is te veel beslag voor deze bakpan. De taart wordt hoger dan 10 centimeter.

Tip! Zet een strook bakpapier van 14 cm hoog in je bakpan tegen de zijkanten of bak het biscuit in 2 delen tegelijk in 2 taartpannen.

Het maken van de botercrème:

1. Meng 500 gram Boter crème-mix met 500 milliliter water.
2. Laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven op kamertemperatuur.
3. Klop 750 gram ongezoeten roomboter in circa 5 minuten los.
4. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter.
5. Mix het geheel door tot een gladde crème.
6. Breng de crème op smaak met de smaakstof.
7. Mix 300 gram boter crème rood.
8. Bevestig spuitmondje 4B aan een spuitzak.
9. Doe de rode crème in deze zak.



-



Laat aan ons jouw zelfgemaakte kerstman taart zien!

Heb jij ook met ons recept een toffe kerstman taart gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 x Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 x BrandNewCake Smitmondje Open Ster #8B (Art.nr.: BNC01122)
- 1 x BrandNewCake Smitmondje Open Ster #4B (Art.nr.: BNC01120)
- 1 x BrandNewCake Smitmondje Open Ster #22 (Art.nr.: BNC01116)
- 1 x BrandNewCake Smitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 x BrandNewCake Smitmondje Glad #8 (Art.nr.: BNC01109)
- 1 x Wilton Smitmondje #2A (Art.nr.: 418-5564)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Super Geel 35gr (Art.nr.: BNC00192)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Donker Groen 35gr (Art.nr.: BNC00205)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Roze 35gr (Art.nr.: BNC00199)
- 1 x RD Kleurstof ProGel Red 25 gram (Art.nr.: RD9437)
- 1 x LorAnn Super Sterke Smaakstof Champagne 3,7ml (Art.nr.: L0550)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Frambozen 250g (Art.nr.: RGVO1)
- 1 x BrandNewCake Paletmes / Glaceermes 20cm (Art.nr.: BNC01242)
- 1 x PME Schrapper Rechthoek 9,3 x 13,3cm (Art.nr.: PS40)
- 1 x Taartkarton Zilver/Wit Ø24cm per stuk (Art.nr.: PZ24S2)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Wilton Taartzaag 25 cm (Art.nr.: 415-810)
- 1 x BrandNewCake Musketzaad Wit 80gr. (Art.nr.: BNC00558)

