

Harry Potter taart recept

 ± 4 uur

 ± 24 uur

 10 personen



Ken je iemand die helemaal gek is op Harry Potter? Dan is het natuurlijk heel erg leuk om diegene te verrassen met een toffe Harry Potter taart. In onderstaand recept laten we stap voor stap zien hoe je zelf dit gave boek kunt maken. Het gebak is super leuk om te serveren als traktatie op een verjaardag, maar de Harry Potter taart doet het ook erg goed als lekkernij bij het kijken van 1 van de Harry Potter films. Het is wel handig om te weten dat de decoraties minimaal een dag van tevoren gemaakt moeten worden. Lees snel verder voor ons Harry Potter taart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 100 gram BrandNewCake Botercrème-mix;
- 375 gram BrandNewCake Rolfondant Rood;
- 150 gram BrandNewCake Rolfondant Bruin;
- 200 gram BrandNewCake Rolfondant Wit;
- 60 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Frambozen;
- RD Kleurpoeder Black Magic;
- BrandNewCake Decoratie Dust Glinster Goud;
- BrandNewCake Uitrolpoeder;
- Decor Twist Sugar Gun met 20 Schijven schijfje 18;
- Bakspray;
- Wilton Bakvorm Rechthoek 33x22,8x5cm;
- Rolstok;
- PME Brush & Penselen set/5;
- BrandNewCake CMC Tylose poeder;



- BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje;
- 2 stuks PME lollystokjes 11,5cm;
- Taartkarton Rechthoek Goud/Zwart 20x30cm;
- Crisco;
- Katy Sue Mold Decoratie Hoeken;
- Sugarcraft knife PME (scalpel);
- Patidess smaakstof aardbei;
- Patidess smaakstof citroen;
- PME Smoother rechthoek;
- Paletmes;
- Modelling tools PME, Cutting Wheels.

Overige benodigdheden:

- 3 eieren, maat M;
- 180 milliliter water;
- 30 milliliter melk;
- 150 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur.

Recept

Het maken van de decoraties 1 dag van tevoren:

Het maken van het Snitch:

1. Meng 60 gram bruine fondant met een halve theelepel tylose poeder.
2. Rol van 30 gram bruine fondant een mooi balletje en laat deze drogen.
3. Buig 2 lollystokjes voorzichtig in een gebogen vorm.
4. Steek de lollystokjes circa 1,5 centimeter in de bal om alvast de gaatjes te maken.
5. Haal de stokjes uit de bal.
6. Maak een bolletje bruin fondant van 15 gram en rol deze langwerpig uit.
7. Leg het gebogen stokje erop en laat deze aan de onderkant 1,5 centimeter en aan de bovenkant 1 centimeter uitsteken.
8. Snijd een blad/veervorm om het stokje heen.
9. Smeer wat lijm op 1 helft en vouw het blad dubbel met het stokje erin.
10. Herhaal stap 5 t/m 8.
11. Maak met een scherpe tool streepjes op het stuk waar de fondant dubbel zit.
12. Laat deze 2 vleugels hard worden.
13. Maak met de decor twist en schijf nummer 18 dunne slierten van bruine fondant (zonder tylose).







écht alles om te bakken

9. Kleur de letters met goudpoeder goud.

Het maken van de botercrème:

1. Klop 100 gram Botercrème-mix met 100 milliliter water stijf.
2. Laat het botercrème mengsel minimaal 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
3. Klop 150 gram roomboter in circa 5 minuten zalvig.
4. Voeg het mengsel in gedeeltes aan de boter toe.
Tip! Mix steeds volledig door, voordat je het volgende gedeelte toevoegt.
5. Voeg 1 theelepel smaakstof toe.
6. Mix het geheel door tot een gladde botercrème.

Tip! Mix steeds volledig door, voordat je het volgende gedeelte toevoegt.

Het maken van de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 8 minuten op hoge snelheid 200 gram Biscuit-mix, 3 eieren en 20 milliliter water door elkaar heen.
3. Mix het beslag nog 2 minuten op lage snelheid door.
4. Spray de bakvorm in met bakspray.
5. Verdeel het beslag over de rechthoekige bakvorm.
6. Bak de biscuit in 30 à 35 minuten gaar.
7. Laat de biscuit na het bakken volledig afkoelen op een rooster.

Het maken van de crème chantilly:

1. Doe 60 gram Crème Chantilly-mix, 30 milliliter water en 30 milliliter melk in een kom.
2. Mix de ingrediënten in 2 minuten op hoge snelheid door elkaar heen tot een stevige crème.
3. Meng een halve theelepel aardbeien smaakstof door de crème heen.

Het maken van de Harry Potter taart:

1. Snijd de biscuit horizontaal doormidden.
2. Smeer op de ene helft crème chantilly.
3. Smeer op de andere helft jam en leg de delen bovenop elkaar.
4. Smeer de bovenkant en zijkanten af met botercrème.
5. Rol 200 gram witte fondant uit in de maat: 54 centimeter lang x de hoogte van de taart.
6. Leg de witte fondant tegen 3 zijkanten van de taart aan.
Tip! Houd 1 lange kant vrij.
7. Duw de witte fondant goed aan met de smoother.
8. Maak voor de bladzijdes met de cutting wheel horizontale strepen in het boek.
9. Leg een rolletje rode fondant op de lange zijde waar de rug van het boek komt.

Tip! Houd 1 lange kant vrij.





17. Plak vervolgens met eetbare lijm de decoraties op de Harry Potter taart.



BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 1 × BrandNewCake Rolfondant Bruin 250gr. (Art.nr.: BNC00007)
- 1 × Katy Sue Mold Decoratie Hoeken (Art.nr.: CE0035)
- 1 × BrandNewCake Chocolade Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00812)
- 1 × BrandNewCake Uitrolpoeder 225gr. (Art.nr.: BNC00616)
- 1 × Patidess Smaakpasta Citroen 100g (Art.nr.: P10233)
- 1 × Patidess Smaakpasta Aardbei Zoet 120g (Art.nr.: P10204)
- 1 × Tylose poeder PME 55 gram (Art.nr.: 104FP002)
- 1 × Sugarcraft knife PME (scalpel) (Art.nr.: PME7)
- 2 × BrandNewCake Rolfondant Rood 250gr. (Art.nr.: BNC00008)
- 1 × BrandNewCake Paletmes / Glaceermes 25cm (Art.nr.: BNC01243)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Taartkarton Rechthoek Goud/Zwart 20x30cm per stuk (Art.nr.: ZWG2030S2)
- 1 × BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g (Art.nr.: BNC00873)

