

Gateaux recept

 ± 2 uur

 ± 1 uur

 8 personen



Gateaux, ook wel gâteau genoemd, is een heerlijke smeukige taart! Het kenmerkende aan dit gebak is dat deze vaak rond is en uit meerdere (chocoladelaagjes) bestaat. De taart wordt vaak gegarneerd met een lekkere crème en/of vers fruit. Wij besloten om de taart met zowel een vanille biscuit als een chocolade biscuit te maken en de taart te vullen met aardbeienjam. Het resultaat is een heerlijk gebakje die je perfect op een verjaardag of als afsluiter van een diner kunt serveren. Wil je weten hoe je zelf een heerlijke gâteau kunt maken? Lees dan snel verder voor ons gateaux recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 600 gram Callebaut Chocolate Callets Wit;
- 160 gram BrandNewCake Biscuit-mix;
- 160 gram BrandNewCake Chocolate Biscuit-mix;
- 1,2 liter slagroom;
- 280 gram poedersuiker;
- 5 zakjes Klop-Fix;
- 1 theelepel vanille extract;
- 200 gram ReggeVallei Aardbeienjam;
- 50 gram witte chocolade krullen;
- BrandNewCake Drip Roze;
- 15 gram cacaopoeder;
- 4 taart dowels;
- Patisse Springvorm Ø16cm (12cm hoog);
- Bakpapier;
- Taartzaag;
- Spuitzak;



- Glad spuitmondje;
- Spuitmondje 2D;
- Optioneel: roze chocolade kleurstof voor de kleur.

Overige benodigdheden:

- 4 eieren, maat M;
- 40 milliliter water;
- Plasticfolie.

Recept

Het bakken van de biscuits:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de taartvorm met bakpapier.
3. Mix voor de vanille biscuit 2 eieren, 160 gram BrandNewCake Biscuit-mix en 20 milliliter water door elkaar heen.
4. Doe dit in 10 minuten en op de hoogste stand.
5. Giet het beslag in de taartvorm.
6. Bak de biscuit in 20 minuten gaar.
7. Laat de biscuit afkoelen.
8. Haal de afgekoelde biscuit uit de vorm.
9. Bekleed de taartvorm opnieuw met bakpapier.
10. Mix voor de chocolade biscuit 2 eieren, 160 gram BrandNewCake Chocolade Biscuit-mix en 20 milliliter water door elkaar heen.
11. Doe dit in 10 minuten en op de hoogste stand.
12. Giet het beslag in de taartvorm.
13. Bak nu de chocolade biscuit in 20 minuten gaar.
14. Laat de chocolade biscuit afkoelen.
15. Haal ook de afgekoelde chocolade biscuit uit de vorm.

Het vullen en stapelen van de taart:

1. Snijd met een taartzaag de vanille biscuit horizontaal doormidden.
2. Klop 500 milliliter slagroom, 200 gram poedersuiker, 3 zakjes Klop-Fix en vanille-extract door, totdat er stijve pieken ontstaan.
3. Doe de slagroom in een spuitzak met een glad spuitmondje.
4. Spuit een dijkje crème op de vanille biscuit.
5. Doe de aardbeienjam in het midden hiervan op de biscuit.





-

volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Callebaut Chocolate Callets Wit (W2) 1kg (Art.nr.: W2NV-T78)
- 1 × BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 × BrandNewCake Chocolate Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00812)
- 5 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 2 × Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 2 × Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 × Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 × ReggeVallei Taartvulling Aardbei 250g (Art.nr.: RGV11)
- 1 × PME Chocolatekrullen Wit 85 gram (Art.nr.: CHC143)
- 1 × BrandNewCake Drip Roze 180g (Art.nr.: BNC00571)
- 1 × Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 × Wilton Dowel Rods Plastic 32cm / 4st. (Art.nr.: 05-0-0028)
- 1 × Patisse Springvorm Profi Ø16cm (Art.nr.: 02902)
- 1 × Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 × BrandNewCake Taartzaag / Kapselzaag Dubbel 32cm (Art.nr.: BNC00764)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Glad #8 (Art.nr.: BNC01109)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Bloem #2D (Art.nr.: BNC01137)
- 1 × BrandNewCake Chocolate Kleurstof Roze 11ml (Art.nr.: BNC00875)

