



⌚ ± 1.5 uur

 16 personen



Benodigdheden uit onze webshop:

- Overige benodigdheden:**

- # Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).





- Tip!** Het is niet erg als je er nog een beetje biscuit doorheen ziet.

18. Spuit met de crème in de zak golfjes rondom de rand van de kersentaart.

Tip! Begin bovenin de knip van het hart en werk linksom naar beneden tot aan de punt van het hart.

19. Begin nu aan de andere kant van de taart met spuiten.
20. Vul de binnenkant van de kersentaart op met kersen.

Of er nou iemand jarig is of dat je iemand gewoonweg wilt verrassen met een taart: er is bijna altijd wel een reden te bedenken om een taart te maken. Wil je ook een lekkernij gaan maken en ben je nog op zoek naar inspiratie? Dan moet je echt eens onze blog bekijken, want daarop hebben we inmiddels al ruim 500 taart recepten verzameld. Van [recepten voor cheesecakes](#) tot aan [recepten voor slagroomtaarten](#) en van [vlaai recepten](#) tot aan



[recepten voor klein gebak](#). Je vindt er echt voor ieder wat wils. [Bekijk al onze taart recepten hier!](#)

Deel jouw kersentaart met ons!

Heb jij met dit recept een kersentaart gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe het gebak is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door de taart te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Aarts Fruitvulling Kersen 580ml (Art.nr.: AA891204)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (kopschuim) 400g (Art.nr.: BNC01164)
- 1 x BrandNewCake Smitmondje Open Ster #22 (Art.nr.: BNC01116)
- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Taartpan PME vorm Hart 25 x 5 cm (Art.nr.: HRT102)

