



⌚ ± 1.5 uur



Let op! We adviseren om de ouwel print op de burn-away cake in een veilige omgeving aan te steken en kinderen onder toezicht van een volwassene te laten meekijken. Na het wegbranden van het ouwel papier adviseren we om met een paletmes onder de geprinte icing sheet te schuiven en deze omhoog te tillen. Je kunt zo in zijn geheel de bovenkant van de taart afhalen. Nu kun je genieten zonder de kans om verbrande resten te gaan nuttigen. We willen ook duidelijk benadrukken dat je in plaats van ouwel papier geen normaal papier kunt gebruiken. Doordat ouwel papier gemaakt is van eetbare bestandsdelen, smelt dit papier weg. Dat is bij normaal papier natuurlijk niet het geval.

- 200 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 330 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- 250 gram Reggevallei Taartvulling Aardbeien-Frambozen;
- 2 druppels LorAnn Super Sterke Smaakstof Key Limoen;
- Taartpan PME rond Ø15 x 10 cm;
- Bakspray;





-



1. Snijd de biscuit met de taartzaag in 4 gelijke delen.
2. Vul de biscuit met laagjes botercrème en taartvulling.
3. Smeer de taart rondom af met een dun laagje botercrème.
4. Zet de taart 20 minuten in de koelkast.
5. Smeer met een paletmes een dikke laag rondom en bovenop de taart.
6. Schraap de zijanten en de bovenkant van de taart helemaal strak.

1. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak en knip het uiteinde van de zak af.
2. Doe de overige crème in de spuitzak.
3. Knip de print uit op circa 1 centimeter groter dan de taart.
4. Leg de uitgeknipte icing sheet bovenop de botercrème op de taart.
5. Spuit rondom de rand van de print 2 lagen botercrème.
Tip! Je moet hoogteverschil hebben, zodat het vuur straks de icing sheet niet raakt.
6. Leg de uitgeknipte ouwel print op de rand van de botercrème.
Tip! Deze print zweeft dus als het ware boven de icing sheet.
7. Spuit een decoratief randje over de rand van de ouwel print.
8. Decoreer de rand met sprinkles.
9. Steek de ouwel print in het midden aan met de crème brûlée brander.
Tip! Via het midden brandt de print namelijk evenredig weg.

Deel jouw burn-away cake met ons!

Heb jij met ons recept zelf een gave burn-away cake gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe het gebak is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de taart te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x LorAnn Super Sterke Smaakstof Key Limoen 3,7ml (Art.nr.: LO412)
- 1 x Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 x BrandNewCake Paletmes / Glaceermes Doorgezet 20cm (Art.nr.: BNC01240)
- 1 x ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Frambozen 250g (Art.nr.: RGV01)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 500g (Art.nr.: BNC00809)
- 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 Gasbrander (Creme Brulee) (Art.nr.: KP002)
- 1 x PME Schraper RVS 25cm (Art.nr.: SS21)
- 1 x Taartzaag/ cake leveller PME - 30 cm (Art.nr.: CL12)
- 1 x Sprinkles Sweet Heaven 90g (Art.nr.: BS027)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

