

⌚ ± 2 uur

 ± 1 uur

- 400 gram Brand New Cake Chocolade Fudgecake-mix;
- 60 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- Colour Mill Kleurstof Baby Pink;
- 55 gram kristalsuiker;
- ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Rabarber 250g;
- Taartpan PME vorm Hart 15 x 5 cm;
- Brand New Cake Open Ster S spuitmondje #4B;
- Brand New Cake Open Ster S spuitmondje #22;
- Wilton S spuitmondje #016;
- Wilton S spuitmondje #005;
- Cakeboard Zilver Rond Ø25cm;
- PME Schraper RVS 25cm;
- PME Paletmes / Glaceermes doorgezet 11 cm;
- Patidess Smaakpasta Citroen;
- Spuitzakken;
- Wilton Basic Taartplateau Draaibaar Ø30.4x4cm;



- Parels uit sprinkles Be Mine;
- Bakspray.

### Overige benodigdheden:

- 2 eieren, maat M;
- 435 gram ongezouten roomboter;
- 110 milliliter water;
- 30 milliliter melk.

## Recept

### Het maken van de cake:

1. Smelt 135 gram ongezouten roomboter in een pannetje.
2. Verwarm de oven voor op 150 graden (heteluchtoven).
3. Mix in 5 minuten de Chocolate Fudgecake-mix, eieren, kristalsuiker, gesmolten boter en 80 milliliter water door elkaar heen tot een luchtig beslag.
4. Spray de taartpan in met de bakspray.
5. Giet  $\frac{1}{3}$  deel (circa 250 gram) van het beslag in de bakvorm.
6. Bak deze laag in 25 à 30 minuten gaar.  
**Tip!** Prik met een satéprikker in de cake. Als de prikker er droog uitkomt, is de cake gaar.
7. Bak de overige 2 lagen op dezelfde manier.
8. Laat de lagen cake afkoelen op een rooster.

### Het maken van de botercrème:

1. Klop met een garde de Botercrème-mix en 200 milliliter water stijf.
2. Laat het mengsel 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
3. Klop in circa 5 minuten 300 gram ongezouten roomboter zalvig.
4. Voeg het botercrème mengsel in gedeeltes aan de boter toe.
5. Mix steeds volledig door, voordat je het volgende gedeelte toevoegt.
6. Voeg eventueel een theelepel smaakstof toe.
7. Mix het geheel door tot een gladde crème.
8. Verdeel de botercrème over 3 bakjes.  
**Tip!** 2 bakjes met 150 gram crème en 1 bakje met 400 gram crème.
9. Kleur 150 gram crème middenroze, 150 gram crème donkerroze en 400 gram lichtroze.



### Het maken van de crème chantilly:

1. Klop in 2 minuten op hoge snelheid de Crème Chantilly-mix, 30 gram water en 30 gram melk tot een stevige crème.
2. Meng een halve theelepel smaakstof door de crème heen.

### Het opbouwen en afsmeren van de taart:

1. Plak met een beetje botercrème de eerste laag van het hart vast op het taartkarton.
2. Smeer deze laag in met crème chantilly.
3. Leg de volgende laag erop en smeer deze in met de jam.
4. Leg de laatste laag erop.
5. Smeer de taart af met een dunne laag licht roze botercrème.
6. Zet de taart 15 minuten in de koelkast.
7. Smeer de taart nogmaals af met een laag lichtroze botercrème.
8. Maak de taart strak met een schraper.

### Het afwerken van de hart taart:

1. Bevestig spuitmondje 5 aan de spuitzak en doe de middenroze crème erin.
2. Spuit met de crème dubbele boogjes aan de zijkant van de taart.  
**Tip!** Druk je spuitmondje in de taart, waar het boogje begint. Knijp en kom los van de taart, blijf knijpen tot het boogje lang genoeg is en druk dat je spuitmondje in de taart, waar het boogje eindigt.
3. Bevestig spuitmondje 4B aan de spuitzak en doe de donkerroze crème erin.
4. Spuit met de donkerroze crème de onderste rand en spuit ook een rand bovenop de taart.
5. Spuit met spuitmondje 16 met de middenroze kleur een schelpenrandje boven de onderste rand.
6. Spuit met spuitmondje 22 en de middenroze crème onder de bovenste rand een schelpenrandje.
7. Spuit met spuitmondje 16 aan de binnenkant een schelpenrandje.
8. Plak eventueel wat pareltjes tussen de boogjes.

## Handige informatie

Wil je de stappen van het recept bekijken in een video? [Bekijk de video dan hier!](#)

## Laat jouw zelfgemaakte hart taart aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept een hart taart maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe het gebak is geworden. Maak een foto van jouw taart en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.



## Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Wilton Smitmondje #005 (Art.nr.: 418-5)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (kopschuim) 100g (Art.nr.: BNC00816)
- 1 x Wilton Basic Taartplateau Draaibaar Ø30,4x4cm (Art.nr.: 03-3120)
- 1 x PME Paletmes / Glaceermes doorgezet 11 cm (Art.nr.: PK1013)
- 1 x BrandNewCake Chocolade Fudgecake-mix 400g (Art.nr.: BNC00813)
- 1 x ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Rabarber 250g (Art.nr.: RGV10)
- 1 x Cakeboard Zilver Rond Ø25cm (Art.nr.: CC1010)
- 1 x Taartpan PME vorm Hart 15 x 5 cm (Art.nr.: HRT062)
- 1 x BrandNewCake Smitmondje Open Ster #22 (Art.nr.: BNC01116)
- 1 x Colour Mill Kleurstof Baby Pink 20ml (Art.nr.: EUO20BPK)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Sprinkles Be Mine 90g (Art.nr.: BS003)
- 1 x Patidess Smaakpasta Citroen 100g (Art.nr.: P10233)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Smitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x PME Schraper RVS 25cm (Art.nr.: SS21)
- 1 x Wilton Smitmondje #016 (Art.nr.: 418-16)
- 1 x BrandNewCake Smitmondje Open Ster #4B (Art.nr.: BNC01120)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

