

Feyenoord taart recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 10 personen



Heb jij een voetbalfan in je gezin? Dan is een taart als deze natuurlijk helemaal top! Voetbalschoenen, een bal, en dan het logo van je favoriete club. Feyenoord, in dit geval, een club die ook buiten de Randstad heel populair is, maar je kunt dit logo ook aanpassen als jouw passie uitgaat naar een ander elftal. Ook met de smaak kan je volop variëren. Wij gebruikten botercrème en een vulling van rood fruit van Reggevallei, maar als jij liever een mokkacrème of een chocolademousse lust, kan dat ook prima. De taart zelf zet je dankzij de mixen snel in elkaar, zodat je je helemaal op het decoreren kunt storten. Het bekleden met rolfondant is de grootste klus. De voetbalspulletjes zijn kant en klaar dus dat is een kwestie van een mooie compositie maken. En raak! Lees snel verder voor ons Feyenoord taart recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 130 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 100 gram Brand New Cake Botercrème-mix;
- 200 gram BrandNewCake Rolfondant Rood;
- 350 gram BrandNewCake Rolfondant Wit;
- ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Frambozen;
- Patidess Smaakpasta Framboos;
- BrandNewCake Chocex Drip Rood;
- Taartpan PME rond Ø15 x 10 cm;
- Taartzaag;
- Bakspray;
- Martellato Uitrolmat met Maatindeling 60x58cm;
- BrandNewCake Rolstok kunststof 50cm / Ø4cm;
- Paletmes;
- BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje;
- [Eetbare Print, Feyenoord logo](#);



- Voetbalschildje Suiker Ø25mm;
- Voetbalschoenen met Voetbal;
- PME lollystokjes 16cm 1 stuk;
- Taartkarton 20 cm;
- PME cutting wheel;
- PME Schrapper RVS 25cm.

Overige benodigdheden:

- 2 eieren, maat M;
- 113 gram water.
- 150 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur.

Recept

Het bakken van de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix in 8 minuten op hoge snelheid de Biscuit-mix, de eieren en 13 gram water door elkaar heen.
3. Klop het beslag nog 3 minuten op lage snelheid door.
4. Spray de taartpan in met bakspray.
5. Giet het beslag in de taartpan.
6. Bak de biscuit in 30 à 35 minuten gaar.
7. Laat de biscuit na het bakken afkoelen op een rooster.

Het maken van de botercrème:

1. Klop met een garde de Botercrème-mix en 100 milliliter water stijf.
 2. Laat dit mengsel minimaal 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
 3. Klop de ongezoeten roomboter in circa 5 minuten zalvig.
 4. Voeg het botercrème mengsel in gedeeltes aan de boter toe.
 5. Mix steeds volledig door, voordat je het volgende gedeelte toevoegt.
 6. Meng een theelepel smaakpasta door de crème heen.
 7. Mix het geheel door tot een gladde crème.
-





Het vullen en bekleden van de Feyenoord taart:

1. Snijd de biscuit horizontaal door in 3 gelijke delen.
2. Vul elke laag met wat jam en botercrème.
3. Smeer de taart af met een dunne laag botercrème.
4. Zet de biscuit op het taartkarton en zet de taart 10 minuten in de vriezer.
Tip! Je kunt de taart ook 20 minuten in de koelkast zetten.
5. Smeer met het paletmes een dikke laag botercrème op de zijkant en bovenkant van de taart.
6. Schraap de zijkant en de bovenkant van de taart strak.
7. Zet de taart weer koud weg.
8. Rol de witte fondant uit op de uitrolmat.
9. Leg de lap fondant met mat en al op de taart.
Tip! De fondant moet de taart raken.
10. Haal de mat er voorzichtig af.
11. Rol met de rolstok voorzichtig over de bovenkant van de taart.
12. Duw met je handen, randje voor randje, van boven naar beneden, de fondant tegen de taart aan.
13. Snijd met de cutting wheel de overvloedige fondant af.

Het decoreren van de Feyenoord taart:

1. Rol de rode fondant uit.
2. Zet het bakblik zachtjes in het midden op de fondant.
3. Snijd met de cutting wheel om het bakblik heen.
4. Leg de fondant op de taart.
5. Strijk de fondant met je handen vast op de taart.
Tip! Lijm eventueel de druppels nog een beetje vast met eetbare lijm.
6. Knip met een schaar de print van Feyenoord uit.
7. Smelt de drip volgens de verpakking.
8. Spuit een laagje drip op de achterkant van het logo.
9. Leg een lollystokje in de drip en laat de drip nat worden.
Tip! Zorg dat het lollystokje zo zit dat je hem straks in de taart kunt prikken.
10. Steek het uitgeharde logo in de taart.
11. Zet de schoenen en bal op de taart.
12. Plak de kleine ballen verspreid over de Feyenoord taart.





Laat aan ons jouw zelfgemaakte Feyenoord taart zien!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Taartpan PME rond Ø15 x 10cm (Art.nr.: RND0641)
- 1 x PME lollystokjes 16cm 35 stuks (Art.nr.: LS172)
- 1 x Modelling tools PME, Cutting Wheels (Art.nr.: CW426)
- 2 x BrandNewCake Rolfondant Wit 250gr. (Art.nr.: BNC00001)
- 1 x Wilton Paletmes / Glaceermes doorgezet 19 cm (Art.nr.: 409-7716)
- 1 x ReggeVallei Taartvulling Aardbeien-Frambozen 250g (Art.nr.: RGV01)
- 1 x BrandNewCake Rolstok kunststof 50cm / Ø4cm (Art.nr.: BNC00784)
- 1 x Taartkarton Goud/Wit Ø20cm per stuk (Art.nr.: PG20S2)
- 1 x Voetbalschoenen met Voetbal (Art.nr.: 1387)
- 1 x Voetbalschildje Suiker Ø25mm 12st. (Art.nr.: 119039Z-K)
- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 x BrandNewCake Boter crème mix 1kg (Art.nr.: BNC00013)
- 1 x Wilton Taartzaag 25 cm (Art.nr.: 415-810)
- 1 x PME Schraper RVS 25cm (Art.nr.: SS21)
- 1 x BrandNewCake Rolfondant Rood 250gr. (Art.nr.: BNC00008)
- 1 x Martellato Uitrolmat met Maatindeling 60x58cm (Art.nr.: 40W167)
- 1 x BrandNewCake Chocex Drip Rood 120g (Art.nr.: BNC01383)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x BrandNewCake Eetbare Lijm met Kwastje 63g (Art.nr.: BNC00873)
- 1 x Patidess Smaakpasta Framboos 120g (Art.nr.: P10241)

