



⌚ ± 2 uur

 16 personen



Vind je ook niet dat deze fototaartjes er prachtig uit zien? Deze fototaartjes zijn perfect voor speciale gelegenheden zoals een verjaardag. Doordat je elk gewenste foto op eetbaar papier kunt printen, kun je de gebakjes ook voor zo'n beetje elke gelegenheid maken. Door het kleine formaat zijn de taartjes super handig om uit te delen. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze taartjes kunt maken? Lees dan snel verder voor ons fototaartjes recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 260 gram Brand New Cake Biscuit-mix;
- 100 gram Brand New Cake Crème Chantilly (klopschuim);
- Molen de Hoop Taartfruit Bosvruchten 500 gram;
- Taartpan PME vierkant 25x25x7,5 centimeter;
- Taartzaag;
- Bakspray;
- Paletmes;
- Eetbare print 16 keer (logo 5x6 centimeter).

Overige benodigdheden:

- 4 eieren, maat M;
- 76 gram water;
- 50 milliliter melk.



Recept

1. Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius (heteluchtoven 160 graden Celsius).
2. Mix de 4 eieren, 26 gram water en 260 gram Biscuit-mix door elkaar heen.
3. Klop het beslag 8 minuten door op de hoogste snelheid.
4. Klop daarna het beslag nog 3 minuten door op een lage snelheid.
5. Doe het beslag in een ingevette bakvorm.
6. Doe de bakvorm 30 tot 35 minuten in de oven.
7. Laat de taart afkoelen op een rooster.
8. Doe 100 gram Crème Chantilly-mix, 50 gram water en 50 gram melk in een kom.
9. Klop dit in 2 minuten op de hoogste snelheid tot een stevige crème.
10. Snijd de afgekoelde taart in 2 lagen met de taartzaag.
11. Smeer de vlaaivulling op 1 kant van de open gesneden taart.
12. Smeer de crème chantilly aan de andere kant van de taart.
13. Knip alle printjes uit.
14. Snijd de randen van je taart af.
Tip: Snijden kun je het beste met een gekartelde broodmes doen en met een zagende beweging (dus niet duwen).
15. Leg de printjes bijna strak tegen elkaar aan op de taart.
16. Snij tussen de logo's door de taart in stukken, zodat je meerdere taartjes krijgt.
17. Plaats de taartjes op een mooie schaal of plank om te presenteren.

Handige informatie

Bekijk ook onze andere taarten voor speciale gelegenheden

Ben jij nou op zoek naar nog meer recepten van gebak voor speciale gelegenheden? Dan vind je het vast leuk om ook onze andere recepten voor speciale gelegenheden te bekijken. Hierin staan recepten van gebak voor verjaardagen, Valentijnsdag, Sinterklaas en nog meer! [Bekijk onze recepten voor speciale gelegenheden hier!](#)

Bezoek ook eens onze receptenpagina!

Vind jij het leuk om af en toe wat lekkers te bakken? Dan vind je het vast fijn om te weten dat wij op onze receptenpagina ruim 1.600 recepten hebben verzameld. Van cupcake recepten tot aan brood recepten en van chocolade recepten tot aan recepten voor hartige lekkernijen. Bij ons vind je het allemaal. Wij vullen onze blog wekelijks aan met nieuwe recepten, dus het is zeker een goed idee om er regelmatig een kijkje op te nemen.

[Check al onze recepten hier](#) en ga lekker aan de slag!





Op onze website vind je dus meer dan 1.600 recepten om te maken, maar wist je al dat wij ook een uitgebreid assortiment in bakproducten hebben? Met ruim 10.000 bakproducten vind je op Baktotaal.nl écht alles om te bakken. Van grondstoffen tot aan smaakpasta's en van eetbare decoraties tot aan chocolade callets. [Plaats jouw bestelling vandaag nog](#), zodat je zo snel mogelijk aan de bak kunt!

Heb jij ook met ons recept mooie fototaartjes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de gebakjes zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreaties niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!

- 1 x Molen de Hoop Vlaai en Taartfruit Bosvruchten 500 gr. (Art.nr.: DH191)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 400g (Art.nr.: BNC01164)
- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 500g (Art.nr.: BNC00842)
- 1 x Wilton Taartzaag 25 cm (Art.nr.: 415-810)
- 1 x Patisse Paletmes / Glaceermes doorgezet 11cm (Art.nr.: 10369)
- 1 x Taartpan PME Vierkant 25x25x7,5cm (Art.nr.: SQR1031)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

