

Koningsdag schnitte recept

 ± 1 uur

 ± 1 uur

 10 personen



Op Koningsdag vieren we de verjaardag van koning Willem-Alexander en op een verjaardag hoort natuurlijk taart. Wil je eens een keer wat anders dan oranje tompouces of soesjes serveren? Maak dan eens deze Koningsdag schnitte! Dit gebak is niet alleen lekker, ook helemaal naar eigen smaak te decoreren. Een kopje koffie of thee erbij en je Koningsdag kan niet meer stuk. Lees snel verder voor ons Koningsdag schnitte recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 165 gram BrandNewCake Biscuit-mix;
- 150 gram BrandNewCake Botercrème mix;
- PME Chocoladekrullen Puur;
- Callebaut Chocolate Parels Goud;
- Molen de Hoop Vlaai en Taartfruit Bosvruchten;
- BrandNewCake Musketzaad Oranje;
- Brandnewcake kleurstof gel blauw;
- Progel Rood;
- BrandNewCake Bakspray;
- Taartpan PME vierkant 7,5 cm hoog 20x20cm;
- PME Paletmes / Glaceermes doorgezet 11 cm;
- BrandNewCake Smitmondje 1M;
- Vlagprikker Nederland 3 st;
- Taartkarton Rechthoek Goud/Zwart 20x30cm per stuk;
- 3 Smitzakken;
- Taartzaag.





- 2,5 ei, maat M;
- 167 milliliter water;
- 225 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur.

Het bakken van de biscuit:

1. Verwarm de oven voor op 150 graden (heteluchtoven).
2. Spray de taartpan in met bakspray.
3. Mix in 8 minuten en op een hoge snelheid de Biscuit-mix, eieren en 17 milliliter water door elkaar heen.
4. Mix het beslag nog 2 minuten op een lage snelheid door tot een glad beslag.
5. Bak de biscuit in 30 à 35 minuten goudbruin en gaar.
6. Stort de biscuit na het bakken ondersteboven op een rooster.
7. Laat hem volledig afkoelen.
8. Snijd de biscuit 1 keer verticaal door de helft.

Het maken van de botercrème:

1. Klop met een garde de Boter crème-mix en 150 milliliter water door elkaar heen.
2. Laat het mengsel 1 uur op kamertemperatuur opstijven.
3. Klop in circa 3 minuten de ongezouten roomboter zalvig.
4. Voeg het mengsel in gedeeltes aan de boter toe.
Tip! Mix steeds volledig door, voordat je het volgende deel toevoegt.
5. Mix het geheel door tot een gladde crème.
6. Meng eventueel wat smaakstof door de crème heen.

Het vullen en afsmeren van de taart:

1. Kleur 80 gram botercrème blauw en 80 gram botercrème rood.
2. Zaag beide biscuits met een taartzaag horizontaal doormidden.
Tip! Je hebt nu 4 lagen biscuit.
3. Smeer op de onderste biscuitlaag een laag taartvulling.
4. Leg de andere biscuitlaag erop en verdeel hier wat witte botercrème overheen.
5. Leg er nog een laag biscuit op en verdeel nog wat taartfruit eroverheen.
6. Plaats de laatste biscuit daar bovenop.
7. Smeer de bovenkant en zijkanten in met botercrème.
8. Plaats de snitte op het taartkarton.



9. Zet het gebak 10 minuten in de vriezer.
10. Smeer een dikke laag botercrème op de schnitte.
11. Schraap de overvloedige crème eraf met een paletmes.
12. Zet een grote bak neer en houd de schnitte erboven.
13. Druk met je hand de musketzaad tegen de zijanten van het gebak aan. **Tip!** De overvloedige musketzaad valt in de bak, zodat je het nog een keer kunt gebruiken.

Het opspuiten van de schnitte

1. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
2. Doe de rode botercrème in de spuitzak.
3. Verdeel de bovenkant van het gebak in 3 gelijke vakken.
Tip! Dit kun je doen door voorzichtig met de paletmes in de taart te drukken.
4. Spuit met een 'heen en weer' beweging het rode deel van de vlag.
5. Was het spuitmondje af en doe de witte crème in de spuitzak.
6. Spuit hiermee het volgende deel op de taart.
7. Herhaal bovenstaande stappen met de blauwe botercrème.
8. Versier de Koningsdag schnitte met de vlaggetjes, gouden ballen en chocolade krullen.

Handige informatie

Laat aan ons jouw zelfgemaakte Koningsdag schnitte zien!

Heb jij ook met dit recept een lekkere Koningsdag schnitte gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe het gebak is 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, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x PME Chocoladekrullen Puur 85 gram (Art.nr.: CHC141)
- 1 x Molen de Hoop Vlaai en Taartfruit Bosvruchten 500 gr. (Art.nr.: DH191)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Blauw 35gr (Art.nr.: BNC00207)
- 1 x Taartpan PME Vierkant 20x20x7,5cm (Art.nr.: SQR0831)
- 1 x PME Paletmes / Glaceermes doorgezet 11 cm (Art.nr.: PK1013)
- 1 x BrandNewCake Biscuit-mix 1kg (Art.nr.: BNC00011)
- 1 x Callebaut Chocolade Parels Goud 500g (Art.nr.: CHX-DB-22502-998)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 35cm 10 stuks (Art.nr.: BNC00640)
- 1 x BrandNewCake Botercrème mix 1kg (Art.nr.: BNC00013)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x Wilton Taartzaag 25 cm (Art.nr.: 415-810)
- 1 x BrandNewCake Kleurstof Gel Rood 35gr (Art.nr.: BNC00197)
- 1 x Vlagprikker Nederland 500st. (Art.nr.: 35060)
- 1 x BrandNewCake Musketzaad Oranje 750gr. (Art.nr.: BNC00234)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Taartkarton Rechthoek Goud/Zwart 20x30cm per stuk (Art.nr.: ZWG2030S2)

