



Oud & Nieuw Klok Taart en Donuts

In samenwerking met Soulfood hebben wij een heerlijk recept voor de thuisbakker deze jaarwisseling. Deze feestelijke taart in de vorm van een klok met heerlijke donuts die gedecoreerd zijn met witte chocolade en strooisels. Dit recept is perfect voor iedereen die gezellig thuis het nieuwe jaar viert en een keer zin heeft in iets anders dan de traditionele oliebollen, tenslotte is het aftellen naar het nieuwe jaar ook een traditie.

Boodschappenlijstje



Patisse Emporte-pièce Bagues set/14

01950
19,65 €



Wilton Moule à Donuts

03-3115
11,85 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Aromatisée
Marshmallow 250g

F20440
2,85 €



Patisse Profi Moule à Charnière Ø20cm

P02922
9,39 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
4,95 €



FunCakes Chocolat à Fondre Blanc
350g

F30115
9,25 €

Ingrediënten voor de Oud & Nieuw Klok Taart en Donuts

- 250g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe (Sponge Cake)
- 500g FunCakes Special Edition Bakmix voor Delicious Donuts
- FunCakes Smaakfondant Marshmallow
- 125g FunCakes Mix voor Botercrème
- 350g FunCakes Chocolate Melts Wit
- Sugarflair Eetbare Glanspoeder Goud
- FunCakes Eetbare Metallic Verf Goud
- 4 eieren
- 365ml water
- 150g boter
- 65ml plantaardige olie
- 1 theelepel zonnebloemolie

Overige benodigheden voor de Oud & Nieuw Klok Taart en Donuts

- Bakvorm van ø20cm
- Wilton Bakvorm 6 Donuts
- Koekjesuitsteker of donutuitsteker

Stap 1: Het maken van de Klok Taart

De taart wordt gemaakt met behulp van de [FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe](#). Begin met het verwerken van de ingrediënten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Voor een taart met een diameter van 20cm, meng je 250g biscuit mix met 4 eieren en 25ml water, mix het voor 7-8 minuten op de hoogste stand en daarna nog 2-3 minuten op lage stand. Als je een grotere taart wilt, dan heb je meer eieren en water nodig. Vet de bakvorm in en vul je bakvorm in voor tweederde met het beslag. Plaats de cake in de voorverwarmde oven en bak het afhankelijk van hoe groot de taart is. Haal de taart na het bakken uit de oven en laat het uitdampen op een rooster.

Stap 2: Het maken van de vulling voor de Klok Taart

Voor het maken van de [botercrème](#), begin met het verwerken van alle ingrediënten op kamertemperatuur. Meng de FunCakes mix voor Botercrème met water in een kom. Voor een cake met een diameter van 20cm, is 125g mix met 125ml water voldoende. Klop het met een garde en laat het opstijven op kamertemperatuur. Mix 150g boter in een aparte kom en mix het op een medium snelheid totdat het zalvig is. Voeg de mix met water in drie porties toe aan de boter, mix het steeds volledig door voordat je het volgende deel toevoegt. Mix het beslag 10 minuten door op de hoogste snelheid totdat het een gladde crème is.

Snijd de cake één keer doormidden en vul het met botercrème. Eventueel kan je hier ook nog een lekker smaakje aan toevoegen.

Stap 3: Het decoreren van de Klok Taart

De taart is bekleed met witte [rolfondant](#). Rol het uit met een deegroller totdat het ongeveer 5mm dik is. Plaats de rolfondant dan over de taart en druk het goed aan. De wijzers van de klok zijn gemaakt

met een klein stukje rode fondant en hebben een feestelijk tintje gekregen met behulp van de [eetbare gouden verf](#).

Stap 4: Het maken van de Donuts

Voor de donuts wordt de [FunCakes Bakmix voor Delicious Donuts](#) gebruikt. De donuts kunnen gemaakt worden in de frituurpan, in de oven of met deze [donut maker](#) van Bestron. Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Mix 500g van de mix met 215ml water en 65ml plantaardige olie voor 5 minuten. Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer 5mm. Steek de donuts uit met een koekjesuitsteker of met een donutuitsteker. Als je een ronde koekjesuitsteker gebruikt kan je het dopje van een plastic fles of de achterkant van een spuitmondje gebruiken om de kleinere ring uit te steken. Verwarm de frituur pan op 160°C of de oven op 200°C. Bak de donuts in de frituurpan goudgeel voor enkele minuten. Als je de donuts in de oven maakt, plaats de donuts in een donut bakvorm en bak de donuts circa 12 minuten goudgeel. Bestrijk de donuts met wat boter.

Stap 5: Het versieren van de Donuts

De donuts zijn versierd met gesmolten witte chocolade, hiervoor zijn de [witte chocolademelts](#) gebruikt en een theelepel zonnebloemolie. Als dit gesmolten is, doe het in een spuitzakje en knip hiervan een hoekje af. Zo kunnen de donuts versierd worden met de witte chocolade strepen.

Als finishing touch, zijn de donuts versierd met wat strooisels en [eetbare gouden glitterpoeder](#). Dit maakt de donuts super feestelijk en toepasselijk voor oud en nieuw!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Soulfood.