



Kerst checkerboard taart

Maak dit jaar voor de Kerstdagen deze prachtige checkerboard taart! Deze taart maak je gemakkelijk met de Wilton Checkerboard pan. Volg de stap voor stap instructies in het recept en tover een schitterende taart op tafel met de feestdagen.

Boodschappenlijstje



LorAnn Bakery Emulsion - Lemon -
118ml

L0758
7,49 €



Crisco graisse végétale 1,36kg

0294
27,55 €

Overige benodigdheden:

- 750 gram roomboter
- 15 eieren (circa 750 gram)
- 14 tot 18 theelepels water

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vermeng 1500 gram cupcake mix, 750 gram boter en 15 eieren. Meng het in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel het beslag in 3 bakjes en kleur een bakje rood en een bakje groen.

Vet de drie bakvormen van de set goed in met een bak spray. Plaats de bijgevoegde verdeelring in de eerst bakvorm. Vul de kleinste cirkel met het blanke beslag, vul de middelste cirkel met het rode beslag en de buitenste cirkel met het groene beslag. Verwijder nu voorzichtig de ring, maak deze goed schoon en droog.

Plaats de ring in de tweede bakvorm. Vul de kleinste cirkel met het groene beslag, de middelste cirkel met het blanke beslag en de buitenste cirkel met rode beslag. Verwijder voorzichtig de ring, maak deze goed schoon en droog.

Plaats de ring in de derde en laatste bakvorm. Vul de kleinste ring met het rode beslag, de middelste cirkel met het groene beslag en de buitenste cirkel met het blanke beslag. Verwijder voorzichtig de verdeelring.

Bak de cakes in het midden van de oven in circa 50-55 minuten gaar. De cake is gaar als je er een saté prikker insteekt en deze er schoon uit komt. Laat de cakes na het bakken goed afkoelen op een rooster.

Maak ondertussen de buttercream icing. Doe 380 gram Crisco, 14 theelepels water en 2 eetlepels citroen smaakstof in een mengkom en mix dit op de laagste stand tot er een zalvige massa ontstaat. Als de massa klontvrij is, voeg je 900 gram suikerbakkerspoeder en 20 gram meringue poeder toe. Mix dit 4 minuten op de laagste stand.

Plaats de eerste laag op een bord of taartkarton, besmeer deze laag met een dun laagje icing. Plaats de tweede laag erop en smeer deze ook af met een dun laagje buttercream icing. Daarna plaats je de laatste laag er bovenop en smeer je de gehele taart af met de buttercream icing. Dit gaat het makkelijkste met een groot paletmes. Kneed het rode fondant door en rol het uit. Snij een strook uit die om de onderkant van de taart past. Versier de taart daarna met groene holly leafs en rode suikerparels.

Eet smakelijk!