



Slagroomtaart

Maak zelf een slagroomtaart met dit heerlijke recept van DeLeukstetaartenshop. Je kunt de decoraties kant en klaar kopen maar het is natuurlijk veel leuker om ze zelf te maken! Wij leggen uit hoe je ze maakt. De decoraties die niet meer op de taart passen kan je op tafel erbij zetten in mooie schaalpjes, zo creëer je een mini sweet table.

Boodschappenlijstje



PME Moule Rond Extra Profond
Ø20x10cm

RND084
16,69 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Douilles Round #1A

02-0-0166
2,35 €



Patisse Silver-Top Plaque de Cuisson
34x24cm

P03638
9,15 €



FunCakes Chocolat à Fondre Noir 350g

F30105
9,95 €



Silikomart Tapis en Silicone Wonder
Cakes Macaron 30x40cm

MAC01A
17,35 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



FunCakes Sucre Glace 900g

F10545
5,89 €



FunCakes Nonpareils Discomix 800g

F51610
10,35 €

Overige benodigdheden:

- 750 ml slagroom
- 3 zakjes slagroomversteviger
- 4 eieren
- 25 ml water
- Vers fruit
- Jam naar keuze

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakvorm in met bake release. Doe de 250 gram FunCakes mix voor Biscuit, 4 eieren, 25 ml water in een mengkom en mix dit op hoge snelheid in 8 minuten tot een glanzend beslag. Mix het hierna nog 2 minuten door op de laagste stand, doe het in de ingevette bakvorm en bak de biscuit in 30-35 minuten gaar. Stort de biscuit direct op een taartrooster en laat helemaal afkoelen.

Klop 750 ml slagroom stijf met 4 eetlepels suikerbakkerspoeder en 3 zakjes slagroomversteviger. Snijd met een taartzaag de biscuit twee keer door, zet hem op een taartkarton en vul met een laag jam naar keuze en een lekkere dikke laag slagroom. Smeer rondom af met slagroom. Til de taart voorzichtig op en duw met de hand het hazelnootkrokant er tegenaan. Doe de rest van de slagroom in een spuitzak met spuitmond 1M en spuit kleine toefjes over de hele bovenkant van de taart. Decoreer de taart met vers fruit, Callebaut chocolade decoraties, soesjes, macarons en de chocolade flikken.

Soesjes

Overige benodigdheden:

- 180 ml water
- 6 eieren
- 500 ml slagroom

Verwarm de oven voor op 220°C (heteluchtoven 200°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 200 gram FunCakes mix voor Soezen, 180 ml water en 6 eieren (300 g) in 6 minuten op middelhoge stand tot een glad beslag. Spuit in één beweging dopjes met een rond spuitmondje van ca. Ø 3-6 cm op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak de soezen in ca. 25 minuten gaar. Laat de soezen afkoelen. Klop 500 ml slagroom stijf met 2 eetlepels suikerbakkerspoeder en doe dit in een spuitzak met spuitmond #230. Vul de soesjes met slagroom en bestrooi met suikerbakkerspoeder.

Macarons

Overige benodigdheden:

- 70 gram eiwit
- Jam naar keuze

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 300 gram FunCakes mix voor Macarons met 70 g eiwit, voeg naar wens kleurstof toe. Mix min. 5 minuten op de hoogste stand. Schep in een spuitzak met spuitmondje 1A en spuit rondjes op een macaronmat. Tik de bakplaat een paar keer op het aanrecht om de luchtballen te verwijderen. Laat dit minstens twee uur drogen aan de lucht.

Verwarm de oven voor op 140°C (heteluchtoven 130°C). Bak hierna de macarons in ongeveer 15 minuten in de oven. Laat de macarons afkoelen. Vul de macarons met jam.

Flikken

Smelt de zak pure chocolade melts in de magnetron en doe het in een spuitzak. Bekleed een plaat met bakpapier, knip een puntje van de spuitzak af en spuit dopjes chocolade op het bakpapier. Tik even op het aanrecht zodat ze mooi plat worden en bestrooi ze daarna met musketzaad. Zet ze in de koelkast om hard te laten worden.