



Klassieke verjaardagstaart

Een taart die we eens in de zoveel tijd allemaal weer nodig hebben: een klassieke verjaardagstaart.

Boodschappenlijstje



Crisco graisse végétale 450g

23913
10,45 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
15,55 €

Overige benodigdheden:

- 7 eieren
- 375 gram ongezoeten roomboter
- 6 eetlepels water

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 750 gram FunCakes Mix voor Cupcakes klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking of in ons [basisrecept](#). Doe de helft van het beslag in een ingevette bakvorm en bak de cake 60-65 minuten. Stort vervolgens op een taartrooster en laat afkoelen. Herhaal dit met de rest van het beslag.

Doe 380 gram Crisco samen met 6 eetlepels water en de smaakstof (hoeveelheid naar eigen wens) in een mengkom en mix dit samen tot een gladde massa. Dit kan even duren want vet en water combineert moeilijk. Als het een gladde massa is doe je in één keer de 900 gram suikerbakkers- en 2 eetlepels merinquepoeder erbij en mix je dit op lage snelheid tot het weer een glad geheel is. Als het te droog is voeg dan een eetlepel water toe. Uiteindelijk moet het aanvoelen als chocoladepasta, dit maakt het smeren makkelijker. Geef het met een klein beetje Leaf Green-kleurstof tot een mintgroene kleur.

Snijd allebei de cakes naar eigen wens één of twee keer door. Smeer tussen elke laag wat crème en stapel op elkaar. Smeer ook de buiten- en bovenkant met de crème, dit mag een lekkere dikke laag zijn. De zijkant trek je strak met een side scraper. Doe daarna wat crème in een spuitzak met spuitmondje #22 en spuit langs de onderrand een schelprandje. Doe de rest van de crème in een spuitzak met spuitmondje #1M en spuit bovenop de taart kleine toefjes. Strooi hier wat gele en groene confetti overheen. Zet tot gebruik in de koeling.