



Limoen Taart

Het voorjaar staat voor de deur en dat betekent: tijd om weer te genieten van heerlijk frisse baksels! Maak daarom deze Limoen Taart van LorAnn. Deze taart, met zijn verrukkelijke limoenbotercrème, is absoluut perfect voor een stralende lentemiddag!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500 g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



LorAnn Super Strength Flavor - Key
Lime - 3.7ml

L0412
2,29 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €



Wilton Decorator Preferred Moule
Profond Rond Ø 15 x 7,5cm

03-0-0035
9,65 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



Wilton Lyre Génoise -25cm-

02-0-0129
4,15 €



Wilton Douille #6B Open Star Carded

02-0-0168
2,35 €



Wilton Lisseur à Glaçage

03-3106
11,45 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 420 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 250 g
- LorAnn Super Strength Flavor - Key Lime -
- Kaneel biscuits 12 stuks
- 300 gram + 12 eetlepels ongezouten (room)boter
- 7 eieren (ca. 350 g)
- 42 ml + 250 ml water
- Zest van 2 limoenen
- Sap van 2 limoenen
- Limoen schijfjes

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- 3 x Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 15x7,5cm
- Wilton Decorating Tip #6B Open Star Carded
- Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-
- Wilton Icing Smoother
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 420 gram van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe, zoals is aangegeven op de verpakking. Breng op smaak met de Key Lime smaakstof van LorAnn, de zest van twee limoenen en de sap van twee limoenen. Verdeel het beslag over de drie bakvormen en bak in 25-30 minuten gaar. Als je maar 1 bakvorm heb, kan je de biscuits na elkaar bakken. Haal direct na het bakken uit bakvorm en laat goed afkoelen op een afkoelrooster.

Stap 2: Maak de limoen botercrème

Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème, zoals is beschreven op de verpakking. Breng daarna op smaak met de Key Lime smaakstof van LorAnn.

Stap 3: Vul de biscuits

Stapel de biscuits op elkaar door eerst een laag botercrème tussen de lagen aan te brengen. Herhaal dit tot alle biscuit opgestapeld zijn. Smeer daarna af met de limoen botercrème. Breng hierbij een dunne laag aan waardoor je een naked cake effect krijgt. Trek daarna strak met de smoother.

Stap 4: Decoreer de limoen taart

Plaats de overgebleven botercrème in een spuitzak met het spuitmondje #6B. Decoreer de onderkant en bovenkant door een mooie sierrand aan te brengen. Maak als laatste af met de limoenschijfjes en de verkruimelde kaneel koekjes.



Stap 5: Geniet van deze heerlijke frisse Limoen Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door LorAnn.