



Hollands Glorie

Wij houden van Holland! Deze taart eert al het heerlijke snoep en koek dat Nederland te bieden heeft. De taart is gemaakt van speculaascake, gevuld en bedekt met witte chocolade en vanillecrème. Decoreer als laatst met stroopwafels, roze koeken, mergpijpen en nog meer echt Hollandse koek en snoep.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 1 kg

F10505
6,45 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
5,49 €



FunCakes Deco Melts -Orange- 250g

F25120
4,45 €



FunCakes Pâte Aromatisante Choco Blanc 100 g

F56110
6,05 €



FunCakes Pâte Aromatisante Spéculoos 100 g

F56200
4,95 €



FunCakes Pâte Aromatisante Vanille 100 g

F56210
5,79 €



FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte - Bleu royal - 28g

04-0-0035
2,59 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte - Rouge sans goût - 28g

04-0-0048
2,59 €



Crisco graisse végétale 1,36kg

0294
27,55 €



Wilton Plateau Tournant Basic

03-3120
11,65 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
15,55 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 1 kg
- FunCakes Smaakpasta Speculaas
- FunCakes Eiwitpoeder High Whip 30 g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder 900 g
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco
- FunCakes Smaakpasta Vanille
- FunCakes Deco Melts -Oranje- 250g
- FunCakes Bake Release Spray
- Wilton Icing Color - Royal Blue
- Wilton Icing Color - Red no taste
- Crisco shortening 380 g
- 500 g roomboter
- 10 eieren
- 40 ml water

Benodigheden

- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm 03-3136
- PME Plain Edge Side Scraper
- PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm
- PME Palette Knife Straight Blade 38cm
- Verschillende Hollandse snoepjes en koeken

Stap 1: Bak de cake

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 150°C). Meng 1 kilo FunCakes mix voor Cupcakes, 500 gram roomboter en 10 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Roer er de speculaas smaakstof naar smaak door heen. Vet de bakvorm in en vul deze met het beslag. Bak de cake in ongeveer 80 minuten gaar. Laat hem na het bakken eerst 5 minuten rusten en stort hem dan op een rooster om hem verder af te laten koelen.

Stap 2: Maak de crème

Maak dan de witte crème: doe hiervoor 380 gram Crisco in een mengkom, doe hierbij 30 gram eiwitpoeder en 40 ml water. Meng dit op de laagste stand van de mixer door elkaar. Als het goed gemengd is kun je schep voor schep 900 gram suikerbakkerspoeder toevoegen. Laat de mixer op de laagste stand staan en stop met mixen als alles goed door elkaar is (als je te lang doorgaat kan het mengsel korrelig worden.).

Verdeel het mengsel in tweeën. Roer door een deel twee eetlepels vanille smaakstof en door het andere twee eetlepels witte chocolade smaakstof.

Stap 3: Snijd en vul de cake

Snij de cake in lagen en doe er de witte chocoladevulling tussen. Stapel het zo recht mogelijk op. Breng met een paletmes een flinke laag crème aan de zijkant en bovenkant van de cake. Smeer hiermee de taart af.

Stap 4: Smeer de taart af met rood en blauwe crème

Kleur een flinke eetlepel vanille crème blauw en een lepel rood. Smeer hier en daar ook een dot blauwe of rode crème. Zet de dough scraper aan de zijkant van de taart zodat één zijkant op het draaiplateau rust en de lange zijde recht tegen de taart staat. Draai in een vloeiende beweging het draaiplateau rond waarbij je met de scraper de overtollige crème eraf schraapt.

Stap 5: Decoreer de taart

Smelt de oranje deco melts. Let op dat het niet te heet wordt, handwarm is warm genoeg. Roer het rustig door tot het weer een beetje dikker begint te worden en giet het dan over de bovenkant van de taart. Giet hier en daar een beetje meer zodat je een mooi resultaat krijgt. Plak de koekjes en snoepjes erop met eventueel een beetje overgebleven crème.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Hollands Glorie Taart!