



Verjaardagstaart met musketzaad

Musketzaad maakt van iedere taart een waar feestje! Voor het decoreren van deze banaan bavaois taart met chocolade hebben we diverse soorten musketzaad gemengd. Kinderen zijn er dol op!

Boodschappenlijstje



PME Moule Rond Extra Profond
Ø20x10cm

RND084
16,69 €



Sugarflair Paste Colour Pastel Daffodil
25g

A301
4,85 €

Overige benodigdheden:

- 21 ml water
- 3 eieren (circa 150 gram)
- 250 ml slagroom
- 1 banaan

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 210 gram mix voor biscuit, 3 eieren en 21 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 30-35 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op een rooster.

Meng de verschillende soorten musketzaad door elkaar in een kom. Snij daarna de afgekoelde taart met de taartzaag in drie lagen.

Klop de 250 ml slagroom lobbijg. Meng 50 gram mix voor bavarois met 60ml lauw water en spatel dit mengsel direct voorzichtig door de slagroom. Laat dit even 10 minuten opstijven in de koelkast.

Smelt ondertussen, in de magnetron, 30 gram chocolade melts. Vul een spuitzak met de gesmolten chocolade. Snij de banaan in dunne plakjes.

Smeer de onderste laag van de taart in met een dun laagje bananen bavarois en leg hier een paar plakjes banaan op. Knip een klein puntje van de spuitzak met de chocolade en maak zigzag bewegingen over de bavarois en de banaan. Plaats de tweede laag op de taart en vul ook deze met bavarois, banaan en chocolade. Plaats de laatste laag er bovenop en smeer de taart af met bavarois (gebruik hiervoor een paletmes).

Plaats de taart op een dienblad of groot bord met opstaande rand. Neem een handje musketzaad en plak dit tegen de taart. Herhaal dit totdat de zijkanten bedekt zijn met musketzaad.

Plaats spuitmondje 22 in een spuitzak en vul deze met de bavarois. Spuit met de bavarois toefjes op de taart. Plaats een cijfer uitsteker (naar keuze) op de taart, vul deze met de musketzaad en verwijder voorzichtig.

Fijne verjaardag!