



Crème Brûlée taart

Verwerk je lievelingstoetje in een taart met dit heerlijke recept voor Crème Brûlée taart. De FunCakes Smaakpasta Crème Brûlée smaakt precies zoals het dessert en geeft je taart deze onmiskenbare smaak. De taart krijgt een echte crème brûlée afwerking.

Boodschappenlijstje



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø20x7,5cm

RND083
13,99 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Silikomart Chalumeau à Crème Brûlée

ACC030
39,45 €

Overige benodigdheden:

- 4 eieren (circa 200 gram)
- 25 + 200 + 25 ml water
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- Extra vanille pitjes of 1 vanillepeul
- Rietsuiker

Doe 200 gram FunCakes mix voor Botercrème samen met 200 ml water in een kom en meng dit goed door elkaar en zet het een uurtje weg.

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram FunCakes mix voor Biscuit, 4 eieren en 25 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid mixen. 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.

Doe 250 gram boter in een mengkom, mix het glad en voeg lepel voor lepel de botercrème mix toe. Laat het geheel op hoge snelheid nog 8 minuten draaien. Voeg als laatste de crème brûlée smaakpasta toe naar eigen smaak.

Snijd de biscuit twee keer doormidden en vul de lagen de crème brûlée botercrème. Houdt wat botercrème achter de hand om de taart mee af te smeren!

Maak 100 gram FunCakes mix voor Banketbakkersroom aan met 250 ml water en doe hier wat extra vanille pitjes doorheen of het merg van 1 vanillepeul. Smeer deze room bovenop de taart en smeer daarna de taart af met de botercrème.

Strooi een flinke laag rietsuiker bovenop de banketbakkersroom en ga er net zolang met crème brûlée brander overheen tot de suiker mooi donker gekleurd en gesmolten is.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes