

Recept 600 jaar Hilversum taart

Hoera! Hilversum bestaat 600 jaar. Om dat te vieren bedachten bakkers Luc van den Burgt en Matthijs Boon samen met televisiepresentator Jill een speciale jubileumtaart. Voor wie bak jij deze superlekkere taart?



Bekijk hier de bakvideo en zie hoe de bakkers de taart maken én ontdek handige tips!



600jaarhilversum.nl

Vorbereiding

- Voorverwarmde oven op 175° graden
- Springvorm van 23 cm
- Bakpapier en boter om springvorm in te vetten

Stap 1 Cake

- Vet de springvorm in met boter en bekleed de bodem met bakpapier
- Klop de eieren samen met de suiker luchtig met een mixer
- Vul de springvorm met het beslag
- Bak de cake 20 - 25 minuten in het midden van de oven
- Check met een grote satéprikker of de cake gaar is. Kleeft er nog beslag aan? Zet de cake nog een paar minuten terug
- Laat de cake 10 minuten in de vorm afkoelen
- Haal de cake uit de springvorm en laat volledig afkoelen
- Snij de cake twee keer dwars doormidden zodat je drie lagen cake hebt

Stap 2 Botercrème

- Klop de boter samen met de suiker luchtig
- Roer de vanille roompoeder door het water met een garde
- Mix beide mengsels rustig door elkaar in een keukenmachine of met een handmixer

Stap 3 Cake vullen

- Bestrijk twee lagen cake met 1 cm botercrème
- Verdeel de blauwe bessen er overheen
- Leg de lagen cake op elkaar en dek af met de laatste laag
- Druk voorzichtig aan
- Bestrijk de taart met een dun laagje botercrème

Stap 4 Icing

- Rol de icing zo dun mogelijk uit tussen 2 laagjes plastic
- Leg het 600 jaar logo op de taart

Stap 5 Drip

- Smelt de witte chocolade in een pannetje met warm water
- Doe de gesmolten chocolade in een spuitzak en versier de taart met chocolade en smarties

Drip tips? Bekijk de video!

Ingrediënten

- 4 eieren op kamertemperatuur
- 200 gram kristalsuiker
- 200 gram gezeefde bloem

Ingrediënten

- 500 gram roomboter op kamertemperatuur
- 150 gram poedersuiker
- 200 gram vanille roompoeder voor banketbakkersroom
- 600 gram water
- Blauwe bessen

Ingrediënten

- 150 gram witte chocolade
- Plastic spuitzak
- Mini smarties