



Kerst op de taart

Tover jouw taart om tot een prachtige kersttaart.
Zo kun je het deze kerst klein houden en toch nog
groots uitpakken! Kijk op **Bakken.nl** voor
de lekkerste en makkelijkste kerstrecepten.

Bakken.nl is een initiatief van:



Maak je eigen kersttaart!



Christmas Candle

 Bereiden 30 min. / Baktijd 70 min.

 10 taartpunten

Ingrediënten:

- 1 pak Dr. Oetker Biscuittaart
- 5 eieren
- 50 ml water
- 200 g boter (*kamertemperatuur*)
- 250 ml melk
- 140 ml slagroom
- 1 taartkaarsje
- 2 zakjes Dr. Oetker Botercrème
- 1 potje Dr. Oetker Christmas Party
- 300 g witte chocolade-druppels

Bakgerei

- Taartvorm Ø 18 cm
- Mixer met gardes
- Steelpan
- Spuitflesje



Elektrisch 170°C / Hetelucht 170°C



Bereiding:

1. Bereid de Biscuittaart zoals beschreven op de verpakking.
2. Klop de boter met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad. Voeg de melk en de mix voor de botercrème toe en klop het geheel in 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème.
3. Snijd de taart horizontaal in 3 gelijke delen met een taartzaag of groot broodmes. Bestrijk de eerste laag royaal met botercrème, leg hier een afgesneden plak taart bovenop en bestrijk weer royaal met botercrème. Leg tot slot de derde plak erop. Bestrijk vervolgens de hele taart met botercrème rondom en bovenop zodat de taart volledig bedekt is.
4. Zorg dat de taart mooi glad afgestroken is. Plaats minimaal 20 minuten in de koelkast (of 10 minuten in de vriezer).
5. Giet de slagroom in een hittebestendige kom. Breng in een pan een klein laagje water aan de kook en plaats de kom bovenop de pan met kokend water. Verwarm, zachtjes kloppend met een garde, de slagroom circa 6 minuten. Voeg de witte chocoladedruppels toe en roer tot deze zijn gesmolten. Zorg dat je een gladde substantie hebt zonder klontjes. Giet de witte-chocoladeganache in een spuitflesje en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
6. Maak met het spuitflesje mooie druppels langs de zijkant van de taart.
7. Bedek ook de bovenkant van de taart. Laat de druppels een beetje hard worden, en maak over de druppels nog een laag druppels. Herhaal dit tot het lijkt op druppels kaarsvet.
8. Duw het taartkaarsje in het midden van de taart.
9. Decoreer het geheel met de Dr. Oetker Christmas Party.



Ijsbeertaart

⌚ Bereiden 50 min. / Opstijftijd 150 min. 🍷 12 taartpunten

Ingrediënten:

- 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Naturel
 - 60 g boter
 - 400 ml water (kamertemperatuur)
 - 500 ml slagroom
 - 500 g magere kwark
 - 200 g witte chocolade, geraspt
 - 250 g aardbeien
 - 10 witte marshmallows
 - 1 grote witte chocolade koek (Kanjier)
 - 2 Dr. Oetker Chocolate Chips
 - 1 doosje Dr. Oetker decoratiestiften Choco & Karamel
 - 1 pakje Dr. Oetker Rol Fondant wit
- Bakgerei**
- Springvorm Ø 24 cm
 - Beslagkom
 - Mixer met gardes
 - Steelman

Bereiding:

1. Leg het bijgesloten vel bakpapier over de bodem van de springvorm. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.
2. Smelt de boter in een pannetje. Haal van het vuur af en meng met de kruimelbodemmix.
3. Bedek de bodem van de springvorm hiermee en druk plat met de bolle kant van een lepel.
4. Zet de springvorm voor ca. 10 minuten in de koelkast.
5. Doe ondertussen het water (op kamertemperatuur) in een beslagkom en voeg de taartmix toe. Mix 1 minuut op de laagste stand tot een glad mengsel.
6. Voeg vervolgens de helft van de slagroom en de kwark toe en mix in 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtige massa (gebruik bij voorkeur de kwark en slagroom direct uit de koelkast).
7. Schenk het taartmengsel over de bodem.
8. Strijk de bovenkant glad en laat minimaal 2,5 uur opstijven in de koelkast.
9. Verwijder de kroontjes van de aardbeien.
10. Besprenkel de volledige bovenkant van de taart met de geraspte witte chocolade.
11. Beleg ongeveer 1/4 van de bovenkant van de taart met de aardbeien. Leg bovenop in het midden 1 witte marshmallow.
12. Bedek de onderste rand van de aardbeien met de rest van de marshmallows om een kerstmuts te maken.
13. Rol 2 balletjes van de witte fondant en druk plat.
14. Leg hierop de twee Dr. Oetker Chocolate Chips als oogjes.
15. Rol 2 oortjes van de witte fondant, bestrooi met wat witte chocolade. Plaats de oortjes rechtop tegen de marshmallows aan de linker- en rechterkant.
16. Spuit met de decoratiestift een klein driehoekje als neus op de witte chocoladekoek.



Kerstmantaart

⌚ Bereiden 20 min. / Opstijftijd 150 min. 🍷 12 taartpunten

Ingrediënten:

- 1 pak Dr. Oetker Kwarktaart Aardbeismaak
- 60 g boter
- 400 ml water (kamertemperatuur)
- 250 ml slagroom
- 500 g magere kwark

- 1 bakje verse aardbeien
- 1 zakje marshmallows
- 2 blauwe bessen of blauwe druiven
- 1 bakje rode bessen

Bakgerei

- Springvorm Ø 24 cm
- Beslagkom
- Mixer met gardes
- Steelpan

Bereiding:

1. Leg het bijgesloten vel bakpapier over de bodem van de springvorm. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.
2. Smelt de boter in een pannetje. Haal van het vuur af en meng met de kruimelbodemmix.
3. Bedek de bodem van de springvorm hiermee en druk plat met de bolle kant van een lepel.
4. Zet de springvorm voor ca. 10 minuten in de koelkast.
5. Doe ondertussen het water (op kamertemperatuur) in een beslagkom en voeg de taartmix toe. Mix 1 minuut op de laagste stand tot een glad mengsel.
6. Voeg vervolgens de slagroom en de kwark toe en mix in 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtige massa (gebruik bij voorkeur de kwark en slagroom direct uit de koelkast).
7. Schenk het taartmengsel over de bodem.
8. Strijk de bovenkant glad en laat minimaal 2,5 uur opstijven in de koelkast.
9. Maak de aardbeien en de rode bessen schoon en zet de aardbeien in de vorm van een kerstmuts op de kwarktaart.
10. Plaats onder de kerstmuts van aardbeien een rand van marshmallows. En plaats een marshmallow onder de punt om de kerstmuts af te maken. Snijd de overige marshmallows tweemaal doormidden en vorm hiermee de baard en snor.
11. Plaats 2 blauwe bessen als ogen en maak het gezicht af met rode bessen als neus en wangen van de kerstman. En klaar is jouw kerstmantaart.



Skislof met framboos

 Bereiden 40 min. / Baktijd 15-18 min.  6 porties

Ingrediënten:

- | | | |
|------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| • 1 pak Koopmans Vruchtenlof | • 1 el suiker | <i>Bakgerei</i> |
| • 90 g boter | • 3 el frambozenjam | • Beslagkom |
| • 150 ml slagroom | • 90 g frambozen | • Mixer met gardes |
| • 60 ml water | • 1 el poedersuiker | • Vuurwerksterretjes |
| • 100 ml slagroom | • 55 g kerstschuimpjes, wit | • Spuitzak met spuitmondje |

 Elektrisch 200°C / Hetelucht 190°C

Bereiding:

1. Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor.
2. Vouw de bakvorm volgens de instructies die erop staan en zet deze op de bakplaat.
3. Klop met een mixer met gardes de roomboter zacht en romig in een beslagkom. Voeg de bakmix toe. Mix het geheel met een mixer met gardes op de laagste stand tot een kruimeldeeg en kneed het daarna met de hand door tot een samenhangend deeg.
4. Maak een rol van 20 cm van het deeg (lengte van de bakvorm). Leg in de bakvorm en druk uit over de bodem.
5. Plaats de bakplaat onder in de oven en bak de slof in 15-18 minuten gaar en goudbruin.
6. Laat de slof minimaal 1 uur afkoelen en verwijder dan de rand van de bakvorm, de bodem van de bakvorm kan eronder blijven.
7. Bestrijk de slof met een paar eetlepels frambozenjam.
8. Doe het water en de 150 ml slagroom in een beslagkom, voeg de mix voor banketbakkersroom toe en klop met de mixer met gardes in 2 minuten op de hoogste stand luchtig. Verdeel de banketbakkersroom vervolgens met een lepel over de frambozenjam op de slof.
9. Klop de slagroom samen met de suiker op. Prak de frambozen en meng dit door de slagroom. Doe het mengsel in een spuitzak en spuit een mooie toef op de banketbakkersroom.
10. Garneer met de verkruimelde kerstschuimpjes en frambozen. Bestuif de frambozen subtiel met poedersuiker voor het sneeuweffect. Steek speels de vuurwerksterretjes erin.



Rendiertjestaart

🕒 Bereiden 25 min. / Opstijftijd 120 min. 🍳 12 taartpunten

Ingrediënten:

- 1 pak Dr. Oetker MonChou taart met kandijkoekjesbodem
- 70 g margarine (of boter)
- 200 g MonChou (2 wikkels à 100 g op kamertemperatuur)
- 100 ml water (kamertemperatuur)
- 8 mini chocozenen
- 2 el gesmolten chocolade
- 8 rode M&M's®
- 1 doosje Dr. Oetker Suikeroogjes
- 16 mini pretzels
- 6 el poedersuiker
- 1 wafelkoekje
- 2 rood-witte candy canes
- 3 kleine koekjes
- 1 rood lint

Bakgerei

- Springvorm Ø 24 cm
- Beslagkom
- Mixer met gardes
- Spuitzak met spuitmondje
- Kommetje



Bereiding:

1. Leg het bijgesloten velletje bakpapier over de springvorm-bodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.
2. Smelt de boter in een pannetje, neem van het vuur en roer de inhoud van het zakje kandijkoekjesmix door de gesmolten boter. Bedek de bodem van de springvorm met de massa en druk met bijvoorbeeld de achterkant van een lepel stevig en gelijkmatig aan.
3. Klop in een kom de MonChou met een mixer met gardes op de hoogste stand in 1 minuut glad. Voeg hierna het water en de taartmix toe en mix op de middelste stand tot een gladde massa.
4. Voeg de helft van de ongeklopte slagroom toe en klop dit met de mixer op de middelste stand in 1½ minuut tot een egale massa.
5. Giet het MonChoumengsel over de kandijkoekjesbodem en laat ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.
6. Plak met de gesmolten chocolade de rode snoepjes als neusjes op de chocozenen. Doe dit ook met de suikeroogjes.
7. Breek de krakelingen voorzichtig en steek deze in de zoenen als gewei.
8. Gebruik de resterende gesmolten chocolade om de candy canes aan de onderkant van het wafelkoekje vast te maken. Laat de krul van de candy cane omhoog steken, zo maak je een kleine slee.
9. Stapel de koekjes op, en bind bij elkaar met het rode lint. Leg deze achterop het sleetje als 'cadeautjes'.
10. Plaats de mini rendiertjes op de taart.
11. Bestuif de taart voorzichtig met poedersuiker als sneeuw.

