



Citroen valentijnstaart

12 taartpunten



Voor ervaren bakkers

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met garden
springvorm 24 cm
bakpapier
boter om in te vetten

voor de Wolken cake:

1 pak Dr. Oetker Wolken Citroen
3 eieren
200 ml slagroom

Decoratie:

125 g roomboter (op kamertemperatuur)
125 g poedersuiker
375 g fondant

Wolken cake bakken:

Verwarm de oven voor. Plaats het rooster onderin de oven. Plaats bakpapier op de bodem van de springvorm en plaatst de rand hierop en klik dicht. Knip de rest van het papier er af en vet de randen in met een beetje boter. Doe de Wolken cakemix in een kom en mix zachtjes met de slagroom en eieren door elkaar. Mix daarna op de hoogste stand in 3 minuten luchtig. Doe het beslag in de bakvorm en strijk glad. Bak de Wolken cake in ca. 50-55 min gaar. Laat de cake afkoelen.

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven 140 °C

Baktijd: 50 - 55 minuten

Harten cake bakken zonder hartvormige taartvorm:

Mix de boter en poedersuiker met een mixer door elkaar tot een crème. Snijd aan beide kanten een stuk van de cake zodat er een punt ontstaat. Besmeer de ronde zijkant van de cake waar nog niet gesneden is in met een beetje botercrème. Plak de 2 stukken er bovenop zodat er een hartvorm ontstaat.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



Vullen met crème en hart van fondant.:

Besmeer de bovenzijde van de cake met de rest van de boter. Rol de fondant uit, gebruik eventueel een beetje poedersuiker tegen het plakken. Als de lap groot genoeg is leg je hem op de hartvormige cake. Strijk eerst de bovenzijde glad en begin dan bij de punt van het hart. Strijk de zijkanten glad van onder naar boven. Snijd daarna het overtollige fondant er af. Decoreer de taart naar eigen idee, bijvoorbeeld met hartjes of schrijf met chocolade of met de decoratiestiften van Dr. Oetker de naam van je Valentijn op de taart.

Wat vind je van de valentijnstaart van Sandra? Lees haar blog:
<http://www.leukerecepten.nl/blogs/diy/1327-in-de-wolken-cake>



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)
