



Missie: een droomtaart maken!



Toen me gevraagd werd om een boek met kindertaarten te schrijven, voelde ik me meteen in m'n element. Wekenlang ben ik in elke denkbare kinderwereld gedoken: wat vinden kinderen nou echt leuk? Wat zijn hun lievelingsdieren, waar dromen ze van? Uit dat alles zijn de veertig taarten in dit boek ontstaan.

Welk kind vindt het nou niet geweldig om zijn tanden in een piratenboot te zetten, van een goudvis met vruchtjes te snoepen of een hap uit een vliegende schotel te nemen? Of stel je de grote glimlach voor op het gezicht van een kind dat zelf een eenhoornertaart heeft gemaakt, en je begrijpt dat het een groot feest was om dit boek te schrijven!

Als klein meisje heb ik leren bakken van mijn oma. Ik herinner me nog goed hoe ik als nieuwsgierig Aagje van alle ingrediënten op tafel snoepte en natuurlijk het deeg na elke stap even moest proeven..

Dat plezier en die liefde voor bakken wil ik dolgraag met jullie delen. Ik hoop dat kinderen door mijn boek spontaan zin krijgen om een taart te gaan maken, dat ze blij en trots zullen zijn over hoe mooi ze hem versierd hebben en natuurlijk dat ze ervan zullen smullen! Alle recepten zijn zo simpel mogelijk gehouden, geen enkele stap is ingewikkeld, maar het is resultaat altijd 'Wauw!'

Ik geef vier basisrecepten (yoghurtaart, chocoladetaart, citroentaart en een biscuitrol) die echt niet kunnen mislukken. Met elk daarvan kun je de taart van je keuze in een wip maken!

Dus waar wacht je nog op? Bak, versier en smul!

JULIETTE LALBALTRY





Gummiberen

STRAND

- BLZ. 52 -



Racebaan

TAART

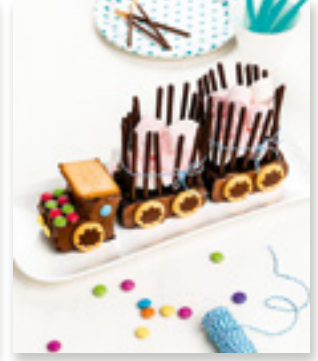
- BLZ. 54 -



Circus

PISTE

- BLZ. 56 -



Snoepjes

TREIN

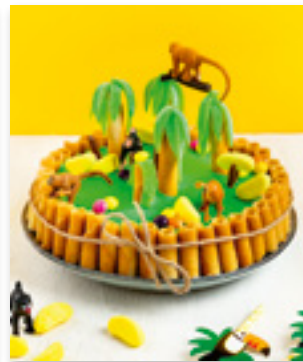
- BLZ. 58 -



Op pool-

EXPEDITIE

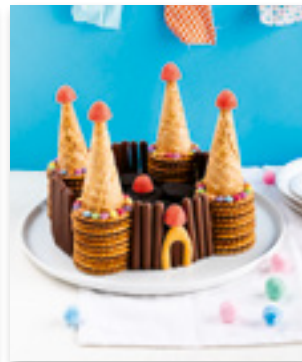
- BLZ. 60 -



Oerwoud

TAART

- BLZ. 62 -



Ridder

KASTEEL

- BLZ. 64 -



Oooo

DENNENBOOM

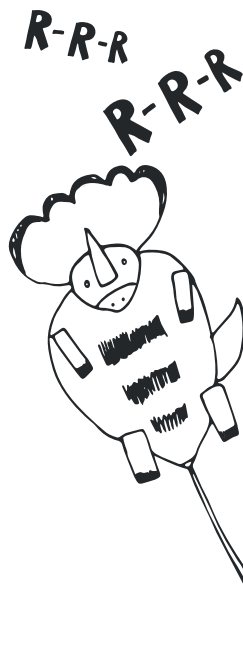
- BLZ. 66 -



Kerstmannetje

MET ROZE WANGEN

- BLZ. 68 -



Kerstbomen

OP EEN STOKJE

- BLZ. 70 -



Griezel

KERKHOF

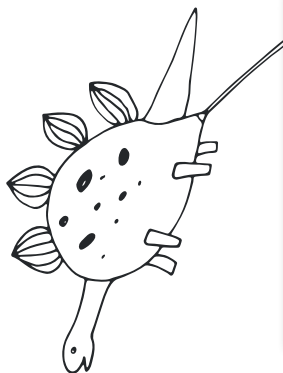
- BLZ. 72 -



Driekoningen

LOLLY'S

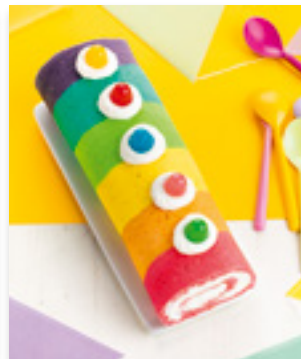
- BLZ. 74 -



Nest wol

PAASEITJES

- BLZ. 76 -



Regenboog

ROL

- BLZ. 78 -



Krokante

CHOCONESTJES

- BLZ. 80 -



Megacookie

MET SMARTIES

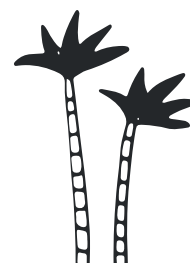
- BLZ. 82 -



Zoete sushi

CHOCO-BANAAN

- BLZ. 84 -



Waar de EENHOORNS WONEN

- BLZ. 86 -



Verjaardags TUINTJE

- BLZ. 88 -



Bloemen voor MOEDERDAG

- BLZ. 90 -



Sixty's taart VOOR OMA

- BLZ. 92 -



Basistaart

YOGHURT

VOOR 6-8 PUNTEN • VOORBEREIDEN: 10 MIN.
BAKKEN: 40 MIN.



INGREDIËNTEN



125 g yoghurt
250 g fijne tafelsuiker
1 zakje vanillesuiker
4 eieren
340 g tarwebloem
11 g bakpoeder (ca. 4 theel.)
60 ml zonnebloemolie
klontje boter



1. Verwarm de oven voor op 180°C. Doe de yoghurt in een beslagkom.
2. Voeg de fijne tafelsuiker en de vanillesuiker toe. Breek de eieren erbij en klop alles door elkaar.
3. Zeef de bloem erboven, voeg het bakpoeder toe en meng alles goed door elkaar tot er geen klontjes meer in zitten. Meng er tot slot de olie door.
4. Vet een springvorm van 24 cm in en stort het beslag erin.
5. Zet de vorm 40 minuten in de oven. Prik dan met een satéprikker in het midden; als die er niet droog uit komt, moet de taart nog wat langer in de oven blijven. Laat de taart helemaal afkoelen voor je hem uit de vorm haalt.



Basistaart CHOCOLADE



VOOR 6-8 PUNTEN • VOORBEREIDEN: 10 MIN.
BAKKEN: 35 MIN.

INGREDIËNTEN



—

200 g pure chocolade (70% cacao)

120 g boter + 1 klontje om in te vetten

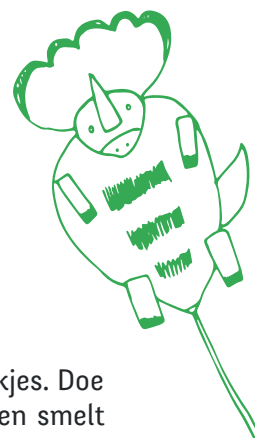
4 eieren

130 g fijne tafelsuiker

100 g tarwebloem + een beetje om te bestuiven

1 zakje bakpoeder

snufje zout



1. Verwarm de oven voor op 180°C. Breek de chocolade in stukken, snijd de boter in blokjes. Doe de chocoladebrokken in een magnetronschachtje, zet de magnetron op vol vermogen en smelt de chocolade in 30 seconden. Roer om en herhaal dit tot de chocolade helemaal gesmolten is. Doe dit ook met de blokjes boter.
2. Splits de eieren, doe de eidooiers in een kom en de eiwitten in een tweede kom.
3. Klop de suiker door de eidooiers tot het eimengsel mooi luchtig is. Voeg de gesmolten chocolade en boter toe en meng alles goed. Zeef er dan de bloem en het bakpoeder boven en meng alles nogmaals goed.
4. Doe het zout bij de eiwitten en klop die stijf met een mixer. Spatel ze dan heel voorzichtig door het beslag.
5. Vet een springvorm van 24 cm in en bestrooi de bodem met wat bloem. Stort dan het beslag erin.
6. Zet de taart 35 minuten in de oven. Prik dan met een satéprikker in het midden; als die er niet droog uit komt, moet de taart nog wat langer in de oven blijven. Laat de taart helemaal afkoelen voor je hem uit de vorm haalt.

Basistaart

CITROEN

VOOR 6-8 PUNTEN • VOORBEREIDEN: 15 MIN.
BAKKEN: 35 MIN.



INGREDIËNTEN



4 eieren

130 g fijne tafelsuiker

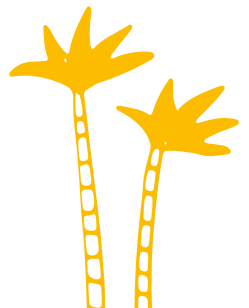
100 g boter + 1 klontje om in te vetten
sap en rasp van 1 citroen (ca. 60 ml sap)

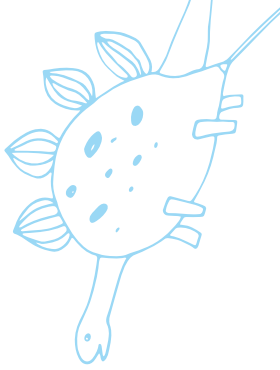
snufje zout

130 g tarwebloem + een beetje om te bestuiven

11 g bakpoeder (ca. 4 theel.)

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Splits de eieren. Doe de eidooiers in een kom en de eiwitten in een andere kom.
3. Klop de suiker door de eidooiers tot het eimengsel licht en luchtig is.
4. Snijd de boter in blokjes. Doe de boter in een magnetronschaaltje, zet de magnetron op vol vermogen en smelt de blokjes in 30 seconden. Roer om en herhaal dit tot de boter helemaal gesmolten is. Laat ietsje afkoelen en klop de boter dan door het eimengsel.
5. Meng er het citroensap en de citroenrasp door en zeef de bloem en het bakpoeder erboven. Meng goed.
6. Doe het zout bij de eiwitten en klop ze stijf met een mixer. Spatel ze dan heel voorzichtig door het beslag.
7. Vet een springvorm van 24 cm in en bestrooi de bodem met wat bloem. Stort het beslag erin.
8. Zet de taart 35 minuten in de oven. Prik dan met een satéprikker in het midden; als die er niet droog uit komt, moet de taart nog wat langer in de oven blijven. Laat de taart helemaal afkoelen voor je hem uit de vorm haalt.





Basistaart

BISCUITROL

VOOR **6-8 PUNTEN** • VOORBEREIDEN: **15 MIN.**
BAKKEN EN AFKOELEN: **35 MIN.**

INGREDIËNTEN

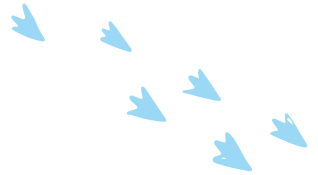


4 eieren

1 theel. vanille-extract

125 g fijne tafelsuiker

125 g tarwebloem



1. Verwarm de oven voor op 180°C. Splits de eieren. Doe de eidooiers, het vanille-extract en de suiker in een kom en klop tot het eimengsel licht en luchtig is.
2. Doe de eiwitten in een andere kom en klop ze goed stijf. Klop een beetje stijfgeslagen eiwit door het eidooiermengsel zodat dat laatste nog wat luchtiger wordt. Spatel er dan de rest van de eiwitten voorzichtig door om er zoveel mogelijk luchtbelletjes in te houden.
3. Zeef de bloem al roerend boven het beslag. Als het beslag mooi glad is, strijk je het uit over een siliconenbakmat. Leg de bakmat 10 minuten in de oven, of langer als het deeg nog niet helemaal gaar is.
4. Maak een schone theedoek vochtig en spreid hem uit over de plak biscuitdeeg. Draai de plak samen met de theedoek en de siliconenbakmat om en neem dan de mat eraf, zodat de cake nu op de theedoek ligt.
5. Rol de deegplak voorzichtig op met behulp van de theedoek en laat hem dan afkoelen tot kamertemperatuur. Zo wordt het deeg niet brokkelig en gaat het minder snel kapot.

Konddig KONIJN

VOOR 8-10 PUNTEN • VOORBEREIDEN: 10 MIN.
BAKKEN: 40 MIN. • VERSIEREN: 20 MIN.



INGREDIËNTEN



250 g yoghurt
500 g fijne tafelsuiker
2 zakjes vanillesuiker
8 eieren
680 g tarwebloem
1½ zakje bakpoeder
125 ml zonnebloemolie
2 klontjes boter



DECORATIE



2 cocktailprikkers
150 g chocolade- of hazelnootpasta
2 ovale koekjes of snoepjes
2 suikersterren (of iets anders voor de oogjes)
1 grote roze tumtum
6 koekstokjes met chocolade
7 kleine rode tumtums
1 buisje Smarties
3 kleine gele snoepjes
1 snoeheartje



1. Bak met de hierboven opgegeven hoeveelheden 2 taarten volgens het recept op blz. 10.
2. Snijd uit de ene taart aan weerszijden een ovaal. Dit worden de oren van het konijn. Maak de kop en het lijf van de rest en pas ze aan elkaar.
3. Bevestig de oren aan de kop en zet ze vast met cocktailprikkers.
4. Bestrijk de hele taart met chocolade- of hazelnootpasta en maak de bovenkant glad met een spatel.
5. Leg op elk oor een ovaal koekje of snoepje. Maak de ogen van de suikersterren met een dotje pasta erop als pupil.
6. Maak de neus van de grote roze tumtum en de snorharen van de 6 koekstokjes. Breek het einde zonder chocolade eraf.
7. Vorm de mond van de kleine rode tumtums en versier het konijnenlijf met Smarties in allerlei kleurtjes. Maak het konijn af met het suikerhartje en de 3 gele snoepjes als knopen voor het jasje.

TIP: Met wat chocolade-eitjes eromheen is dit een leuke taart voor Pasen!





Fantasie VLINDER

VOOR 6-8 STUKKEN • VOORBEREIDEN: 15 MIN.
BAKKEN: 35 MIN. • VERSIEREN: 30 MIN.

INGREDIËNTEN



130 g tarwebloem + een beetje om te
bestuiven
11 g bakpoeder (ca. 4 theel.)
4 eieren
130 g fijne tafelsuiker
100 g boter + 1 klontje om in te vetten
sap en rasp van 1 citroen (ca. 60 ml sap)
snufje zout

DECORATIE



100 g chocolade- of hazelnootpasta
1 doosje mini-Smarties
1 potje discodip
9 aardbeischuimpjes
2 koekstokjes met chocolade

1. Bak 1 taart volgens het recept op blz. 12, met de hierboven opgegeven hoeveelheden.
2. Bestrijk de hele taart met chocolade- of hazelnootpasta en maak de bovenkant glad met een spatel.
3. Snijd de taart in vieren en leg de kwarten op een schaal in de vorm van vlindervleugels met wat ruimte in het midden, voor het lijfje.
4. Leg een randje mini-Smarties op elke vleugel en vul de ruimte daarbinnen op met discodip.
5. Maak het lijf van de vlinder van een rijtje aardbeischuimpjes tussen de vleugels. Steek dan 2 koekstokjes in de kop als voelsprietten. Plak er met chocolade- of hazelnootpasta 2 blauwe mini-Smarties op als oogjes.







Grappig SPINNETJE

VOOR 6-8 PUNTEN • VOORBEREIDEN: 15 MIN.
BAKKEN: 25 MIN. • VERSIEREN: 20 MIN.



INGREDIËNTEN



200 g pure chocolade (70% cacao)
120 g boter + 1 klontje om in te vetten
4 eieren
130 g fijne tafelsuiker
100 g tarwebloem + een beetje om te
bestuiven
1 zakje bakpoeder
snufje zout
2 cupcakevormpjes

DECORATIE



150 g chocolade- of hazelnootpasta
paar handjes hagelslag
1 witte marshmallow
2 oogjes van suiker
8 chocoladevingers

1. Bak 1 chocoladetaart en 2 cupcakejes volgens het recept op blz. 11, met de hierboven aangegeven hoeveelheden. Vul eerst de 2 cupcakevormpjes voor driekwart met het beslag en stort dan de rest in een ingevette springvorm. Zet de cupcakejes 20 minuten en de taart 25 minuten in de oven.
2. Leg de afgekoelde taart op een grote schaal en leg de 2 cupcakes ertegenaan als ogen. Bestrijk alles met chocolade- of hazelnootpasta en maak de bovenkant glad met een spatel.
3. Versier het lijf van de spin met hagelslag.
4. Snijd de marshmallow horizontaal doormidden en plak op elk cupcakeje een helft als oog. Leg er dan een suikeroogje op (of maak een oogje van chocoladepasta).
5. Maak nu de spinnenpoten van chocoladevingers aan weerszijden tussen de ogen en het lijf.



*Je kunt ook grappige plastic oogjes gebruiken,
maar pas dan wel op dat niemand die opeet.*

