

# Een jaar vol taart!

Maak zelf originele, feestelijke taarten



Wendy Schlagwein

**TERRA**

© 2011 Uitgeverij Terra Lannoo B.V.  
Postbus 614, 6800 AP Arnhem  
info@terralannoo.nl  
www.terralannoo.nl

Uitgeverij Terra maakt deel uit van de Lannoo-groep, België

Tekst: Wendy Schlagwein  
Styling: Mirjam van der Rijst  
Foto's van de taarten: Marcel van Driel  
Stap-voor-stapfoto's: Bert-Jan Nieuwenhuis  
Vormgeving: Martien Holtzappel  
Druk- en bindwerk:  
Indice Arts Gràfique, Barcelona

ISBN 978-90-8989-355-0  
NUR 441

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd  
en/of openbaar gemaakt door middel van druk,  
fotokopie, microfilm of op welke wijze ook, zonder  
voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

taartontwerpen: © Wendy Schlagwein  
De ontwerpen voor de taarten in deze uitgave vallen  
onder het copyright en mogen door anderen alleen  
in huiselijke kring worden gemaakt en gebruikt.  
De ontwerpen mogen niet worden gebruikt voor het  
geven van workshops, het publiceren van eigen werk-  
beschrijvingen of anderszins worden geëxploiteerd.

# Inhoud

Voorwoord .....	6
Hoe lees je dit boek? .....	8
Termen en technieken .....	9
De basis .....	16
Winter Wonderland – Januari .....	28
Ode aan de liefde – Februari .....	37
Het gebeurt in een flits – Maart .....	42
Feestje in de dierentuin – April.....	53
Chocola voor mama – Mei .....	68
Papa is de beste – Juni.....	75
Ik ga op vakantie en neem mee... – Juli .....	82
Wie de schoen past... – Augustus.....	91
Als de blaadjes gaan kleuren – September .....	96
Ook een taart voor Fifi – Oktober.....	109
Hij komt, hij komt... – November .....	116
Mrs. Santa Claus – December .....	127
Bedankt .....	140
Bronnen .....	141
Sponsors .....	142
Verkooppunten .....	143
Taartenbeurzen .....	144



## Voorwoord

Het begon allemaal op 2 maart 2006. Dat was de dag waarop ik dacht: Laat ik eens op internet kijken wat er allemaal mogelijk is op taartgebied. Misschien is er wel een leuk recept te vinden of informatie over het decoreren van taarten.

Mijn zoon is jarig in april en ik maakte ieder jaar zijn verjaardagstaart. Veel verder dan een kwarktaart of wat kleurstof door de slagroom was ik echter nog niet gekomen. En helemaal tevreden over de smaak en over het uiterlijk van de taarten was ik ook nog nooit geweest.

Tijdens wat speurwerk op de computer, ook al zo'n ding waar ik nooit achter zat, viel ik bijna van mijn stoel van verbazing. Ik zag de mooiste creaties voorbijkomen en vond zelfs een levendig forum met ruim 250 leden. Ik ging rechter op mijn stoel zitten en overwon mijn computervrees. Ik meldde me aan op het forum van De Leukste Taarten ([deleukste-taarten.nl/forum](http://deleukste-taarten.nl/forum)). Wat was er veel te lezen en wat was er veel te leren! Ik zoog als een spons alle informatie op en dook de keuken in met bladzijden vol aantekeningen.

Ik bestelde mijn eerste kilo's marsepein en mijn eerste kilo bakmix. Ik wist dat ik nooit meer wilde knoeien met teleurstellende recepten. Ik bleek een luie bakker te zijn en was erg blij met de heerlijke smaak van de eenvoudig te gebruiken mixen, zowel voor de vullingen als voor de taart zelf.

Gelukkig bleek ik helemaal niet lui te zijn als het aankwam op decoreren. Jeetje, wat vond ik dat leuk! Al jaren ging ik van hobby naar hobby. Ik was altijd creatief geweest, maar geen enkele hobby kon mijn aandacht lang vasthouden. Tot nu...

Foto's van mijn eerste creaties kwamen natuurlijk op het forum, waar ik inmiddels meerdere uren per dag mijn tijd doorbracht. De lieve reacties en complimenten van medebaksters en de mensen in mijn omgeving zorgden ervoor dat ik meer wilde, meer taarten, meer boetsen, meer oefenen...

Voor ze het wisten at mijn hele familie alleen nog maar taart, tot de taart ze bijna de neus uitkwam. Ach, het was een lijdensweg, arme zielen... Maar ik was de keuken niet meer uit te slaan: totaal taartverslaafd. Iedere smaak heeft mijn familie moeten proeven, want al lag mijn passie in de decoratie, het blijft taart om te eten en met minder dan overheerlijk nam ik geen genoegen.



Het maakte niet uit of er een goede reden was om taart te eten. Had ik er geen, dan verzon ik er wel één. En zo veranderde mijn leven langzaam maar zeker... Al snel bakte ik taarten voor kennissen. Ik deed mee met mijn eerste taartwedstrijd, die ik tot mijn grote verbazing won, en ik werd gevraagd voor mijn eerste demonstratie. In een paar jaar tijd was deze hobby gigantisch gegroeid: het forum bestond inmiddels uit 4000 leden. Daar werd me gevraagd of ik niet eens een workshop wilde geven. Ik heb het gedaan en het bleek iets te zijn wat me ligt, wat ik meteen ontzettend leuk vond en nog steeds vind.

Toen nam ik een besluit: Dit is geen hobby meer maar een groot deel van mijn leven. Ik zegde mijn baan op en maakte van de hobby mijn werk. Gelukkig pakte het goed uit en heb ik het, inmiddels alweer drie jaar, druk met de workshops.

Ik stopte met bakken voor anderen maar mijn creativiteit kon ik nog steeds kwijt: ik ontwierp tenslotte mijn eigen workshoptaarten. En ieder kwartaal kon ik mijn inspiratie kwijt in een taart voor het tijdschrift over taartdecoratie Mjam Taart.

Zo waren de eerste stappen gezet naar het publiceren van mijn taarten.  
En dat smaakte naar meer.

Op het forum, waar ik nog steeds actief ben, en dat op het moment van schrijven uit ruim 10.000 leden bestaat, werd me ook regelmatig gevraagd of ik niet een boek zou willen publiceren. Al een paar jaar koesterde ik die droom.  
En nu is mijn eerste taartdecoratieboek dan een feit!

Bij de besprekingen op de uitgeverij vertelde ik over het begin van mijn taartenhobby, zoals ik het hier zojuist beschreef. Ik had verschillende ideeën voor het boek, maar door het gesprek ontstond het idee om terug te gaan naar dat prille gevoel, dat gevoel van te willen bakken, te moeten bakken, met een goede reden of zomaar, gewoon het hele jaar door. En zo ontstond dit boek, een jaar vol taarten, iedere maand een reden om een taart te bakken!

Ik neem je mee in mijn werk en privéleven, die inmiddels niet meer los van elkaar te zien zijn. Ik hoop dat jullie de ontwerpen van de taarten leuk vinden en mijn verhaal erachter waarderen. Ik heb enorm genoten van het maken van dit boek en wens jullie evenveel plezier en genot ermee!

Veel taartplezier,  
Wendy Schlagwein

## Hoe lees je dit boek?

Met dit boek wil ik zo veel mogelijk mensen bereiken die gek zijn op de hobby 'taart'. Of je nou net je eerste taart gebakken hebt of al jaren bezig bent met deze hobby - in dit boek staat voor iedereen een taart: eenvoudige taarten voor de beginner en projecten om je tanden in te zetten voor de gevorderde bakker. Laat je vooral niet afschrikken, een taart steekt vaak eenvoudiger in elkaar dan je op het eerste gezicht zou denken.

Ik heb gekozen voor kwaliteit boven kwantiteit. Je vindt in dit boek daarom 12 mooie taarten met een uitgebreide uitleg, ondersteund door veel stap-voor-stapfoto's. Ik leg alles net zo uit als ik zou doen in een workshop. Het boetseerwerk laat ik in 4 stappen zien op een foto, de bijpassende tekst helpt je verder. Denk niet meteen dat het je nooit zal lukken. Begin gewoon met de eerste stap en verras jezelf met wat je handen allemaal kunnen!

# TERMEN EN TECHNIEKEN

Sommige termen kom je regelmatig tegen in het boek. En om niet steeds in herhaling te vallen met dezelfde uitleg geef ik je hier een overzicht.

Ook leg ik bepaalde technieken beknopt uit. Lees dit deel echt even goed door voor je aan een taart begint. Je zult zien dat het boek dan een stuk gemakkelijker leest.

- **Fondant:** als je dit woord leest, kun je fondant gebruiken maar ook kiezen voor marsepein. Net wat je prettiger vindt werken of lekkerder vindt smaken. Om niet steeds fondant of marsepein op te hoeven schrijven heb ik ervoor gekozen voornamelijk het woord fondant te gebruiken.
- **Pasta** en **suikerpasta** zijn simpelweg andere woorden voor fondant.
- **Kleuren** in de lijst met benodigheden: staan er wel kleuren maar staat er geen gewicht bij? Dan heb je maar kleine beetjes nodig en kun je gewoon kleine bolletjes kleuren.
- **Koel wegzetten** is voor taarten bekleed met fondant en marsepein een vereiste. Zet de taart in een koele bijkeuken of kelderkast. De taart kun je beter niet in de koude koelkast zetten, dit vind de suikerlaag niet erg fijn, die kan gaan smelten. Ook neemt de taart snel geuren over uit de koelkast, en een taart die smaakt naar Franse kaas of uien, dat kan de bedoeling niet zijn. Een aparte koelkast waarin de temperatuur iets hoger gezet wordt dan gebruikelijk, is natuurlijk de meest ideale plek voor taarten.
- **Slagroom** kom je niet veel tegen in dit boek. Slagroomvullingen moeten in de koelkast bewaard worden en de taarten liever niet, dus ik gebruik bij voorkeur geen slagroom in de taarten.
- **Crème:** hiermee bedoel ik botercrème. Veel mensen denken dat botercrème vreselijk vet is en niet romig, maar dat is een misverstand. Ik gebruik daarom liever het woord crème, dat klinkt een stuk lekkerder.
- **Botercrème** is een crème gemaakt van boter en suiker. Er zijn vele variaties op, ik gebruik graag de kant-en-klare botercrèmemix. Deze smaakt heerlijk, is lang houdbaar, gemakkelijk te maken en laat zich prima invriezen. Ook kun je de crème simpel een andere smaak geven.
- **Afgesmeerde** taarten, daarmee bedoel ik: taarten afgesmeerd met botercrème.
- **Recepten** staan niet in dit boek. Omdat er al zo veel boeken zijn met goede recepten voor taarten, vullingen en koekjes heb ik in dit boek geen recepten opgenomen.
- **Mixen:** dan heb ik het over de kant-en-klare mixen voor onder andere biscuit, cake en botercrème. Deze mixen zijn tegenwoordig van hoge kwaliteit en op veel plaatsen te koop. Met simpele toevoegingen kun je ze een eigen smaak geven. Ik heb diverse mixen in een tabel verwerkt.
- **Tremperen** is het besprenkelen van producten met alcohol, vruchtensap of suikerstroop om de smaak te verhogen. Persoonlijk doe ik het zelden. De biscuit gemaakt met de mix is zeker niet droog en ik vind taarten door het tremperen snel te nat worden. Ik breng liever de crème op smaak, maar dat is een persoonlijke keuze. Je merkt snel genoeg wat jou het beste ligt.
- **Benodigheden** die bij een taart genoemd staan, zijn specifiek voor dié taart. Natuurlijk heb je ook je basistools nodig, zoals rolstokken, een mesje, smoother, spatel, enz. Om niet in herhaling te blijven vallen, noem ik de basistools niet bij iedere taart opnieuw.
- **Uitrollen** doe ik het liefst op een non-stickboard maar natuurlijk kun je ook prima op poedersuiker of crisco uitrollen. Ik rol zelf uit met een gladde kunststof non-stickrolstok maar natuurlijk lukt het ook met de ouderwetse deegroller. Vet de deegroller wel even in met crisco, dan plakt hij minder.
- **Gladstrijken** van de taart doe ik met een smoother. Dit gaat prettiger dan met de handen en je kunt de taart er heel glad en strak mee krijgen.
- **Bekleed de cakedrum:** dan ga

ik uit van wat minder fondant omdat ik het middelste deel, dat wat onder de taart zit, verwijder voor de taart erop komt te staan.

- **Stapelen:** dan bedoel ik stapelen met behulp van deuvels. Ik gebruik zelf meestal de Engelse benaming dowels.
- **Dusten:** dan bedoel ik poeder aanbrengen met een droge kwast. Wees niet te zuinig met de poeder dan dekt het geheel mooi gelijkmatig.
- **Glanspoeders** of **glitters:** de eetbare varianten natuurlijk.
- **Tylose** is een poeder waar je fondant iets steviger en elastischer mee kunt maken, kneed er een beetje van door je fondant en je geboetseerde figuren zakken niet in.
- **Lijm:** water aangemaakt met tylose. Meng een halve theelepel tylosepoeder met 30 ml afgekoeld gekookt water. Meng goed, het poeder zal niet meteen oplossen maar er eerst klonterig uitzien, laat het mengsel een nacht staan en roer het vervolgens nog eens goed door. Bewaar de lijm in de koelkast.
- **Icing** is poedersuiker met eiwitpoeder en water. Wat zwaardere decoraties plak je met icing en je kunt er goed bloemen en randen mee spuiten.
- **Small, medium of large ball tools:** om te weten welke maat ball tool ik bedoel, kun je het beste even kijken naar de foto die bij het onderwerp staat.
- **Crisco** is een plantaardig vet, waarmee je de ondergrond kunt invetten bij het uitrollen van het

suikergoed. Je kunt je handen er ook licht mee invetten tegen het plakken bij het boetseren.

- **Prikkers** gebruik ik onder meer om het hoofd van een figuur op het lijfje vast te prikken. Wees wel voorzichtig met niet-eetbare materialen in je taart. Je kunt voor dit stutwerk ook spaghetti of suikerstaafjes gebruiken.
- **Suikerstaafjes** maak je door veel tylose door fondant te kneden en er staafjes van te rollen. Laat ze goed drogen tot ze hard zijn.
- **Cakeballetjes** zijn balletjes gemaakt van restanten biscuit of cake, gemengd met botercrème, **chocoladeganache** of iets anders. Er zijn heel veel verschillende recepten voor te vinden of je verzint je eigen variant.
- **Koekjes** zijn zelfgebakken koekjes, gemaakt met een recept naar wens. Niet iedereen vindt hetzelfde koekje lekker. Kies dus een recept van een koekje waar je zelf blij van wordt.
- **Marmere**n doe je door twee of meer kleuren fondant te mengen. Rol de verschillende kleuren fondant eerst uit tot slierten. Rol ze dan samen tot één sliert, twist de sliert en vouw de sliert dubbel. Rol ze dan weer samen uit tot één lange sliert. Herhaal dit tot je het gewenste effect hebt bereikt. Rol de sliert op als een slakkenhuis en rol hem weer uit. Je hebt nu een gemarmerde lap.
- **De uitleg bij het boetseerwerk** is behoorlijk uitgebreid. Bij het boetseerwerk staan diverse balletjes aangeduid met grammen. Nu heeft niet iedereen een fijn-

gevoelige weegschaal in huis. Daarom geef ik alleen de maten aan boven 5 gram. Een bal van 8 gram zal in het echt groter zijn dan op de foto. Kijk dus goed naar de verhoudingen op het plaatje. Als het maatje kleiner op de foto half zo groot is als het balletje van 8 gram, dan pak je in het echt ook een half zo groot balletje. Het vergt enige oefening om de verhoudingen in de vingers te krijgen maar na een tijdje heb je de maataanduidingen niet meer nodig en kun je de figuren maken in iedere gewenste maat.



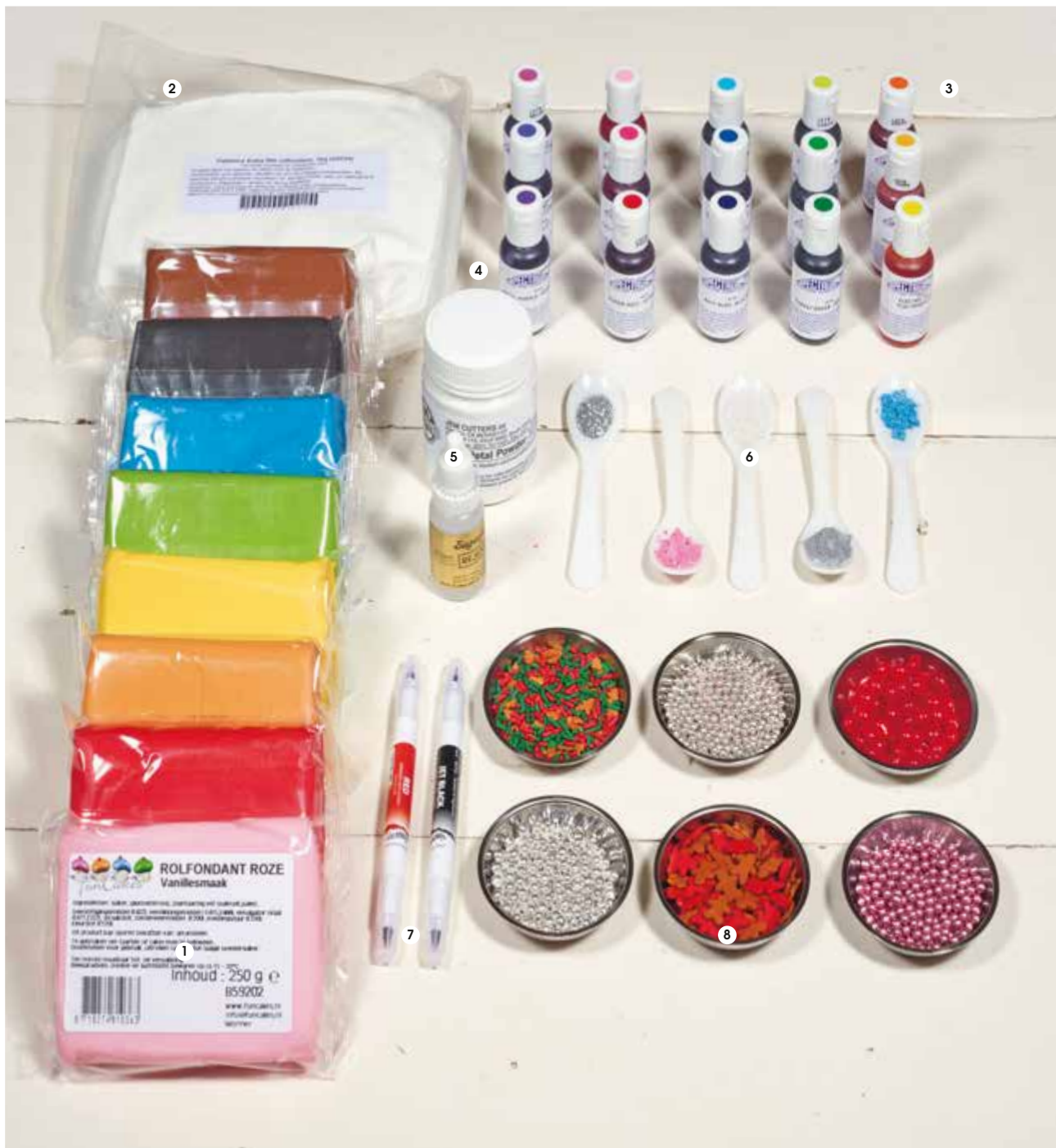
# Materialen



1. paletmes groot (wilton)
2. taartzaag (wilton)
3. eierwekker
4. wastjes
5. broodmes
6. maatschepjes
7. spatels
8. paletmes klein (wilton)
9. garde

10. spoon scraper (wilton)
11. knoflookpers
12. weegschaal
13. quilting tool (pme)
14. scallop and combtool (pme)
15. scribe needle tool
16. design wheeler (pme)
17. petal frill tool (jem)
18. knife/scriber tool (fmm)

19. ball tool (fmm)
20. kleine balltool (fmm)
21. flute vein tool
22. smoother (jem)
23. kunststof roller (pme)
24. kunststof roller groot (wilton)
25. non stick board



1. voorgekleurde fondant (funcake)
2. witte fondant (bakels)
3. eetbare kleurstoffen (spectrum)
4. tylose poeder (yem)

5. rejuvenator alcohol
6. diverse dust poeders
7. stiften met eetbare inkt (rainbow dust)
8. diverse eetbare strooisels en pareltjes





- 1. vrijstaande mixer (kitchen aid)
- 2. bakpannen rond (pme)
- 3. bakpan vierkant (pme)
- 4. tilting turntable (pme)

- 5. wonder mold bakvorm (wilton)
- 6. dowels (wilton)
- 7. cake drums
- 8. weegschaal

## Bakschema's

Zoals ik al eerder aangaf bak ik de kapsels niet met behulp van een recept maar met kant-en-klare bakmixen. Deze zijn tegenwoordig van hoge kwaliteit en bij diverse verkooppunten te verkrijgen. Je kunt bij het bakken gebruikmaken van onderstaande schema's.

Kijk altijd wel even op de verpakking van je mix. Volg de gebruiksaanwijzing die op de verpakking staat.

De schema's zijn een indicatie en gebaseerd op de mixen van Zeelandia en Funcakes.

### Vierkante bakset 7,5 cm hoog (3 inch)

(zijlengte)	20 (8 inch)	25 (10 inch)	30 (12 inch)
Aantal personen	12-16	20-25	30-36
Biscuit	255 g	400 g	575 g
Water	25 ml/g	40 ml/g	60 ml/g
Ei (M)	4	6	9
Baktijd	35 min	40 min	55 min
Marsepein	600 g	800 g	1000 g

**Tip:** Vul je bakblik voor 2/3 met deeg, anders is er kans dat het blik overstroomt.

**Tip:** Voor vierkante taarten heb je meer vulling nodig dan voor ronde taarten. Maak dus iets extra. De crèmevullingen kun je ook prima invriezen.

### Ronde bakset 7,5 cm hoog (3 inch)

	15 ø (6 inch)	20 ø (8 inch)	25 ø (10 inch)	30 ø (12 inch)
Aantal liters	1,3	2,2	3,5	5,2
Aantal personen	6-8	8-12	16-20	20-25
Biscuit	200 g	270 g	400 g	600 g
Water	20 ml/g	27 ml/g	40 ml/g	60 ml/g
Ei (L)	3	4	6	9
Baktijd	30 min	30 min	35 min	50 min
Marsepein	300 g	400 g	600 g	900 g

Bronvermelding: [www.feliciteertjes.nl](http://www.feliciteertjes.nl) & [www.deleukstetaarten.nl](http://www.deleukstetaarten.nl)

### Wondermold wilton (Kerstvrouw)

Aantal liters	Aantal personen	Biscuit	Ei	Water	Baktijd	Marsepein
2.5	16-18	330 g	5	33 ml	40 min	600 g

# Vullingen

Maak de botercrème en zet een deel apart om dijkjes te spuiten en om je taart strak af te smeren.

Maak banketbakkersroom aan volgens het schema en meng de room met de rest van de botercrème. Je kunt ook vullen zonder banketbakkersroom toe te voegen, maar dan heb je wel meer botercrème nodig.

Je kunt de botercrème op een simpele manier op smaak brengen door er een smaakje aan toe te voegen, denk aan smaakstoffen als vanille- of amandel-essence. Maar denk ook eens aan sterke koffie (of

oplossespresso) voor een mokkacrème. Voor chocolade-crème mix je er gesmolten chocolade door. Nog eenvoudiger? Mix er eens een paar lepels hazelnoot pasta of witte chocoladepasta door.

Je kan je crème ook gemakkelijk een fruitsmaak geven. Mix hiervoor gepureerde jam door de botercrème. Aardbeienjam, frambozenjam en kersenjam zijn heel geschikt.

Wil je een volwassen vulling? Vervang het water door champagne of vervang een deel van het water door rum, whisky, cointreau, tia maria of andere drank. En voeg met Pasen eens een scheut advocaat toe aan

## Botercrème voor vullen en afsmeren (ronde taarten)

	15 ø (6 inch)	20 ø (8 inch)	25 ø (10 inch)	30 ø (12 inch)
Roomboter	125 g	185 g	250 g	325 g
Mix	50 g	75 g	100 g	130 g
Suiker	50 g	75 g	100 g	130 g
Water	100 ml	150 ml	200 ml	260 ml

## Banketbakkersroom (voor botercrème extra)

Banketbakkersroom	25 g	35 g	50 g	65 g
Melk	75 ml	110 ml	150 ml	195 ml

**Tip:** Mocht je bakblik niet in onderstaande schema's voorkomen, meet dan het aantal liters water dat in jouw bakblik past en vergelijk dat met het aantal liters van het schema en gebruik deze hoeveelheden.

## Genoeg marsepein of fondant?

Voor de schema's heb ik de gebruikelijke hoeveelheden opgeschreven. Heb je nog niet veel ervaring of wil je de taart heel strak bekleed hebben? Bekleed de taarten dan dikker en gebruik wat meer

fondant of marsepein. Ik rol ook vrij dik uit en ik gebruik dus al snel 100 g meer fondant dan het schema aangeeft, maar dit blijft een persoonlijke voorkeur.



## DE BASIS

Zoals met alles in het leven begin je bij het begin. Een goede basis is het halve werk.

Bedenk eerst welke taart je wilt maken. Kies je voor een ontwerp uit het boek? Of maak je een eigen variant? Maak je de taart misschien iets groter of juist iets kleiner? Bedenk dat allemaal goed voordat je begint, dan begin je goed voorbereid. Bij een eigen ontwerp kan het prettig zijn dat ontwerp eerst op papier te zetten. Schrijf er meteen bij welke formaten taarten je nodig hebt. Bedenk welke vullingen je gaat gebruiken en schrijf alvast op hoeveel je ervan nodig zal hebben. Schrijf op of je fondant of marsepein gaat gebruiken en in welke hoeveelheden en kleuren. Maak hiervoor gebruik van het schema.

Bak dan de door jou gekozen maten van taarten, zorg ervoor dat je de vullingen klaar hebt en breng de fondant op kleur door er een voedingsmiddelenkleurstof doorheen te kneden. (Of koop de fondant voorgekleurd.)



**Tip:** Bij het kleuren van fondant kun je het beste handschoenen aandoen, de kleurstof geeft sterk af op je huid. Kneed fondant zoals je deeg kneedt: door de pasta steeds uit te drukken en dubbel te vouwen kneed je de kleurstof er het snelst doorheen

## Bakken

Bak de kapsels die je nodig hebt voor de taart die je wil maken. Ben je gek op recepten? Dan kun je natuurlijk prima zelf aan de slag. Bak de kapsels met behulp van een recept of via het schema.

Laat je kapsels na het bakken goed afkoelen. Je kunt ze rustig een dag van tevoren bakken. Het doorsnijden van de taart gaat dan gemakkelijker. Ook kun je de kapsels van tevoren bakken en ze invriezen. Net na het ontdooien snijd je de kapsels ook gemakkelijk door.

## Vullen

Voordat je gaat vullen maak je eerst alle vullingen die je nodig hebt. Doe de crème in spuitzakken. Zorg ervoor dat alles klaar staat en begin met een goed opgeruimde werkplek. Ook hier is de voorbereiding het halve werk.

- 1 Snijd de biscuit drie keer horizontaal door met een broodmes of taartzaag. Je kunt ook twee keer doorsnijden, maar persoonlijk vul ik liever drie keer wat dunner dan twee keer dik. De taarten blijven zo ook strakker: de vulling wordt niet zo snel door het gewicht naar buiten geduwd. Maar het staat ook gewoon mooi als je drie keer vult omdat je met meer kleuren en meer soorten vullingen kunt werken, en het oog wil ook wat.
- 2 Spuit met een spuitzak een streepje crème verticaal langs de biscuit voor je de lagen van elkaar afhaalt. Zo weet je hoe je ze weer netjes terugstapelt. Haal de lagen van elkaar. Je kunt nu de taartlagen tremperen.
- 3 Spuit een laag crème op de onderste biscuitlaag. Als je een spuitzak gebruikt weet je exact hoe dik de laag is én dat de laag gelijkmatig opgespoten wordt. Met een spatel is dat veel lastiger.
- 4 Leg de volgende laag terug op de taart en spuit een dijke rondom.



2



3



1



4

- 5 Schep de jam naar wens in het dijkje en verdeel de jam. Het dijkje houdt de vulling netjes binnen de taart. Zo komen natte vullingen niet in contact met de bekleding van de taart, dit is om het smelten van het suikergoed tegen te gaan. Spuit ook altijd een dijkje als je de taart met slagroom vult.
- 6 Leg de volgende biscuitlaag erop en
- 7 spuit op die laag weer een laag crème.
- 8 Je kunt naar wens iets toevoegen aan je crème, ik strooi er graag stukjes chocolade of karamel over, maar de mogelijkheden zijn eindeloos. Probeer ook eens stukjes koek, fruit of noten. Zacht gebak is heerlijk, maar het is nog lekkerder én heel verrassend om iets tegen te komen waarop je moet kauwen.



5



6



7



8