



Hamburgertaart

Deze hamburgertaart is superleuk om te maken én je verrast er alle verjaardagsgasten mee! Benieuwd hoe je deze taart zelf maakt? Lees dan snel verder voor de benodigdheden en het recept.

Boodschappenlijstje



PME Flower Foam Pad

FFP573
€ 3,14



PME Modelling tools, Bone

PME1
€ 0,98



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
€ 13,22



RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 25g

RD9345
€ 2,42



PME Palette Knife Angled Blade -33 cm-

PK1014
€ 7,22



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,33



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1 kg

F10525
€ 7,18



FunCakes Rolfondant Bright White 250 g

F20100
€ 2,42



FunCakes Rolfondant Spring Green 250 g

F20115
€ 2,42



FunCakes Rolfondant Fire Red 250 g

F20120
€ 2,42



FunCakes Rolfondant Mellow Yellow 250 g

F20145
€ 2,42



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,87



FunCakes Smaakfondant Choco 250 g

F20430
€ 2,71



FunCakes Smaakpasta Aardbei 120g

F56220
€ 5,01



Wilton Decorating Tip #012 Round
Carded

02-0-0138
€ 1,40



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,24



Patisse Taartzaag 31cm

P01792
€ 6,11



Dr. Oetker Cooling Grid Round Ø32 cm

DRO1655
€ 15,29

Ingrediënten voor de Hamburgertaart

- 500 gram FunCakes bakmix voor Cupcakes
- 640 gram FunCakes bakmix voor Brownies
- 200 gram FunCakes mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Aardbei
- 150 gram FunCakes Rolfondant Geel
- 100 gram FunCakes Rolfondant Rood
- 250 gram FunCakes Rolfondant Groen
- 60 gram FunCakes Rolfondant Wit
- 500 gram FunCakes Smaakfondant Choco
- 8 eieren
- 570 gram ongezouten boter
- 335 ml water

Overige benodigheden voor de Hamburgertaart:

- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10cm
- Paletmes met hoek
- PME Modelleer Gereedschap Snijwielen / Cutting Wheels Set/2
- PME Schuimrubberen Modeleer Mat
- Eetbare lijm
- Rolstok
- Wilton Spuitmondje #012
- Taartzaag
- FunCakes Bake Release Spray
- Rooster
- FunCakes Magic Roll-Out Powder (Uitrolpoeder) 225g

Stap 1: Bak de basis van de Hamburgertaart

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram bakmix voor cupcakes zoals aangegeven op de verpakking of in [dit basisrecept](#). Vul een ingevette bakvorm met het beslag en bak in het midden van de oven gedurende 65-70 minuten. Maak vervolgens 640 gram Mix voor Brownies klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking of in [dit basisrecept](#). Doe dit in de bakvorm en bak in midden van de oven in 45-50 minuten gaar. Laat afkoelen op een taartrooster.

Stap 2: Maak de botercrème

Maak 200 gram mix voor botercrème zoals aangegeven op de verpakking of in [dit basisrecept](#). Breng een derde van de botercrème op smaak met aardbeismaakstof, dit wordt de ketchup. De rest van de botercrème laat je naturel. Dit is om de taart mee af te smeren en dient als mayonaise voor de hamburger.

Stap 3: Maak de fondantdecoraties voor de Hamburgertaart

Voor de kaas rol je de gele fondant dun uit, waarna je er met de cutting wheel rechthoekige lapjes van maakt. Steek met de voor- en achterkant van spuitmondje #12 rondjes uit de gele lap. Maak zoveel als je nodig denkt te hebben.

Rol voor de tomaat de rode fondant dik uit (4 mm) en steek hier rondjes uit. Maak zoveel als je nodig denkt te hebben. Voor de uien rol je de witte fondant dik uit (4mm) en snijd met de cutting wheel halve maantjes. Maak ook hier weer zoveel als je denkt nodig te hebben.

De sla maak je door groene fondant dun uit te rollen en hieruit grote rondjes te snijden die je op het foam pad legt. Ga met de bone tool langs de rand zodat deze iets gaat krullen. Maak wederom zoveel als je nodig denkt te hebben.

Voor de sesamzaadjes kneed je een stukje wit fondant met een stukje chocolade fondant door elkaar, maak kleine balletjes, rol dit tot een druppeltje en druk plat.

Stap 4: Vul en bekleed de Hamburgertaart

Snijd de cake doormidden en maak de bovenkant iets rond met een scherp mes. Smeer de helften rondom in met botercrème. Kneed de chocoladefondant goed door en rol dit uit tot een ronde lap van ongeveer 3 mm dik. Bekleed hier de ronder gesneden bovenkant van de hamburger mee.

Kneed de rest van de chocoladefondant weer goed door en rol hier een langwerpige lap van die om de zijkant van de onderkant past. Vouw de randjes naar binnen.

Smeer op de onderste laag een flinke laag naturelbotercrème als mayonaise. Leg hier de blaadjes sla, kaas, tomaat en ui op. Leg er de plak brownie bovenop.

Smeer de bovenkant van de brownie rijkelijk in met de aardbeienbotercrème als zijnde de ketchup en leg hier ook weer blaadjes sla, tomaat, kaas en ui op. Dek af met de bovenkant.

Plak de sesamzaadjes bovenop het broodje met een beetje eetbare lijm.