Kinder Bueno taart

Dit Kinder Bueno taart recept bestaat uit gewone biscuit, chocolade biscuit en Kinder Bueno botercrème. Voor tussen de verschillende lagen van deze heerlijke Bueno taart ga je Kinder Bueno vulling maken en voor de afwerking gebruik je witte chocolade crème en pure chocolade drip. Probeer het recept van deze Kinder Bueno taart zelf uit!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 4,95

FunCakes Mix voor Choco Biscuit 1kg

F10535
€ 4,25

FunCakes Smaakpasta Witte Choco 100g

F56110
€ 6,15



FunCakes Chocolade Melts Puur 350g

F30105
€ 9,95

Patisse Taartzaag 31cm



P01792
€ 7,19

PME Paletmes Hoek 23cm

PK1013
€ 5,35

Patisse Antikleef Taartrooster 40x25cm

P10578
€ 7,39

PME Diepe Ronde Bakvorm Ø20x7,5cm

RND083
€ 13,99

FunCakes Mix voor Botercrème 500g



F10125
€ 5,09

FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10



F85110
€ 4,29

Wilton Spuitmondje Open Star #6B

02-0-0168
€ 2,35

Wilton Cake Release Spray 200ml



04-0-0513
€ 5,75

Ingrediënten

- 250 g FunCakes Mix voor Choco biscuit
- 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 400 g FunCakes mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco
- Wilton Bake Release Spray
- FunCakes Chocolade Melts Puur
- 55 + 25 + 400 ml water
- 3 + 4 eieren
- 500 gram zachte ongezouten roomboter
- 10 pakjes Kinder Bueno

Overige benodigdheden

- Taartzaag
- Paletmes
- Taartrooster
- Diepe ronde bakvorm
- Wilton Spuitmondje #6B Open Star
- Spuitzakken

Stap 1: Maak het beslag en bak de cake gaar in de oven

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram FunCakes mix voor Choco biscuit, 55 ml water en 3 eieren. Klop het beslag op de hoogste snelheid in 7-8 minuten, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid. Spatel dit in de ingevette bakpan en bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort hierna op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 2: Bak de tweede cake ook af

Was de bakpan af en vet hem opnieuw in. Maak nu 250 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe met 25 ml water en 4 eieren zoals hierboven beschreven. Spatel dit in de bakpan, bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort hierna op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 3: Maak de botercrème

Maak 400 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 400 ml water en zet dit een uur weg. Klop 500 gram boter in 5 minuten zalvig. Voeg het botercrème mengsel in gedeeltes toe aan de boter. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Haal een klein beetje botercrème uit de kom om je taart dun mee af te smeren en breng dit op smaak met de witte chocolade pasta.

Stap 4: Smeer de taart af

Breek 6 pakjes Kinder Bueno in stukjes en doe dit in een magnetron bestendige schaal. Verwarm dit 1 minuut in de magnetron en prak het met een vork helemaal fijn. Laat dit afkoelen en spatel het daarna door de resterende botercrème. Snijd de biscuits allebei 2 keer door met de taartzaag en stapel de taart om en om met de chocolade biscuit en gewone biscuit met daartussen een laagje Kinder Bueno botercrème. De rest van deze crème doe je in een spuitzak met spuitmondje 6B. Smeer de taart rondom af met de witte chocolade botercrème en zet de taart een half uurtje in de koelkast zodat het kan opstijven.

Stap 5: Smelt chocolade

Smelt 100 gram pure chocolade melts op 450W in de magnetron onder af en toe roeren. Als het bijna gesmolten is haal je het uit de magnetron en roer je de zichtbare stukjes weg in de warme

chocolade. Laat dit iets afkoelen.

Stap 6: Decoreer de taart

Haal de taart uit de koelkast, doe de gesmolten chocolade in een spuitzak, knip er een klein puntje af en laat dit langs de rand van de taart naar beneden druppen. Spuit de hele bovenkant van de taart vol met Kinder Bueno botercrème toefjes. Decoreer de taart met de overgebleven Kinder Buenos.

Meer recepten zoals dit:

Recept Chocolade taart

Recept Chocolade Cookie Cake

Recept Chocolade Biscuit