



Sinterklaastaart met speculaasbiscuit

Benodigheden biscuit

- 200 g zelfrijzende bloem
- 5 eieren
- 200 g suiker
- 1 koffielepel speculaaskruiden

Recept

Zet de oven aan op 180°C. Doe de suiker in de keukenrobot samen met de 5 eieren.

Klop tot het mengsel wit en schuimig is. Wanneer dit klaar is haal je de kom uit de robot om de bloem erbij te doen. Zeef de bloem in 3 delen en meng onder het mengsel met een pannelikker (niet met een klopper). Hou het mengsel zo luchtig mogelijk.

Bekleed je bakvorm met bakpapier, smeer aan de zijkanten wat boter zodat het papier blijft kleven. Giet met het deeg een springvorm 3/4 vol. Zet in de oven voor 35 min. Haal de biscuit uit en laat even afkoelen. Maak de springvorm los en laat verder afkoelen.

Sinterklaas taart Billie

Benodigheden mascarpone room met speculaas

- 500 g mascarpone
- 250 g volle room
- 1 citroen (bio)
- Pakjespeculaas
- 2 eetlepels bloedsuiker

Recept

Doe de mascarpone in een ruime kom en roer wat los.

Klop de room in een andere kom tot yoghurt dikte en voeg bij de mascarpone.

Rasp de citroen met een rasp en doe de zeste bij het mascarpone mengsel.

Meng alles goed.

Vul een spuitzak en zet opzij in de koelkast.

* Verkruimel de speculaas (hoeveelheid naar smaak) en zet opzij voor gebruik bij de afwerking.

Sinterklaas taart Billie

Benodigheden Italiaanse botercrème

- 60 ml water
- 230 g suiker
- 3 eiwitten
- Snuf zout
- 250 g ongezoeten boter

Recept

Doe 200 g suiker in een steelpan en doe er het water bij.
Laat dit opwarmen tot 113°C.

Doe ondertussen de eiwitten in de keukenrobot met de rest van de suiker.
Wanneer het suikerwater 113°C heeft, laat je de keukenrobot de eiwitten opkloppen met de garde.

Wanneer het suikerwater 119°C heeft, neem je het van het vuur en giet je het in een fijne straal bij de eiwitten. Laat de keukenrobot op volle snelheid kloppen tot de meringue wat afgekoeld is.

Als je met je vinger voelt en het niet meer warm is, mag je de boter in kleine stukjes erbij voegen. Voeg pas het volgende stukje toe als het vorige is opgenomen.

Laat goed opkloppen tot een zijdezachte botercrème.

Doe alles in een spuitzak en leg aan de kant tot verder gebruik. Op kamertemperatuur, zeker niet in de koelkast, want dan kan je hem niet meer spuiten omdat de boterhard zal worden.

Sinterklaas taart Billie

Benodigheden sintfiguur

- 550 g fondant chocoladecallets
- Kleine spuitzak
- Print van Sinterklaas
- Transparante folie A4
- Goudverf voor voeding met penseel

Recept

Giet 500 g chocolade in een kom.

Zet een kookpot op met water waar de kom met chocolade in past.

Het water moet niet koken maar de chocolade moet wel gesmolten zijn.

Wanneer alles is gesmolten, haal je de pot met de chocolade van de andere pot.

Doe er 50 g callets erbij en roer tot alles is gesmolten.

Neem een paletmes en dip het in de chocolade. Leg op het aanrecht en wacht tot je ziet dat de chocolade hard wordt. Als hij binnen de 10 minuten hard wordt, kan je hem gebruiken. Blijf wel roeren in de chocolade!

Giet een klein beetje in een kleine spuitzak. Leg de tekening onder de pvc-folie en spuit op de lijnen van de tekening.

Zorg dat je onderaan je tekening ook 1 of 2 stokjes toevoegt in chocolade zodat je de vorm in de biscuit kan prikken.

Leg je pvc-folie aan de kant en laat opstijven.

Wanneer de chocolade goed stevig is, kun je hem kleuren in het goud met de goudverf voor voeding.

Sinterklaas taart Billie

Benodigheden afwerking

- Spuitbus VELOURSEFFECT ROOD
- Spuitbus VELOURSEFFECT GEEL
- Snoepparels
- Perenconfituur
- Chocolade decoratie (kan je zelf maken of gewoon kopen)

Leg de eerste laag biscuit en spuit er de mascarponerom met speculaascumble op, ongeveer 1 cm dik.

Leg de tweede biscuit erbovenop en druk aan zodat hij overal gelijk is.

Smeer de Italiaanse botercrème rondom en op de biscuit. Smeer tot een dun laagje en doe de rest in een kom.

Zet in de koelkast om op te stijven.

Neem nu de kleinere biscuit en doe hetzelfde maar dan met perenconfituur i.p.v. mascarponerom.

Zet ook in de koelkast en haal de grote eruit.

Zet de biscuit op een draaiplateau en spuit de biscuit met VELOURSEFFECT ZWART.

Zet de biscuit op de serveerplateau om verder af te werken.

Doe nu hetzelfde met de kleine biscuit maar dan met VELOURSEFFECT ROOD.

Nu kun je de kleine op de grote biscuit plaatsen en verder decoreren.

Mascarponerom met speculaas en gekochte chocolaatjes zorgen voor een leuk tafereel.

Laat je fantasie de vrije loop, maar eindig met je pronkstuk in chocolade dat je in het goud hebt geschilderd.

Steek met een mes in het midden van de bovenste biscuit om het chocolade stuk erin te steken.



Biscuit

Perenconfituur

Biscuit

Biscuit

Mascarpone room met speculaas crumble

Biscuit