



Dulce de Leche Stapeltaart

Dulce de Leche liefhebbers opgelet! Eefje van Eefsfod heeft weer speciaal voor Deleukstetaartenshop alles uit de kast getrokken om een prachtige taart te maken. Deze herfstige taart met heerlijke Dulce de Leche smaak is heerlijk om de regenachtige dagen door te komen. Eetsmakelijk!

Boodschappenlijstje



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064

€ 8,92



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733

€ 3,27



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1 kg

F10500

€ 5,94



ScrapCooking 24 Karaat Goud Vellen pk/4

SC4302

€ 24,61



FunCakes Smaakpasta Dulce de Leche 100 g

F56115

€ 4,80



FunCakes Spuitzakken 46 cm pk/10

F85120

€ 3,48



FunCakes Chocolate Crispy Pearls Salted Caramel 155 g

F51945

€ 8,32

Ingrediënten

Voor het biscuit

- 250 gram FunCakes mix voor Biscuit
- 4 middelgrote eieren
- 25 ml water
- 1 eetlepel Dulce de Leche smaakpasta
- 1 eetlepel oploskoffie
- 1 eetlepel heet water

Voor de botercrème

- 500 gram roomboter (op kamertemperatuur)
- 125 gram witte chocolade
- 80 gram poedersuiker
- 2 eetlepels Dulce de Leche smaakpasta
- 1 eetlepel vanille extract

Voor de afwerking

- FunCakes Choco karamel parels
- Bladgoud
- [Bijkleurende sprinkles](#)
- [Taarttopper](#)

Optioneel

- Een likeur om de cakes mee te besprenkelen, Eefje gebruikte de gezouten karamel Baileys
- 3 karamel zeezout stroopwafels (in kleine stukjes)

Overige benodigdheden

- 2 ronde bakvormen (doorsnee van 15cm)
- Schraper
- Spuitzakken
- Spuitmondje
- Bakpapier
- Kartelmes

Stap 1: Het maken van het biscuit

Bekleed de bodem en randen van de bakvormen met een velletje bakpapier. Door zonnebloem te gebruiken blijft het bakpapier beter plakken. Verwarm vervolgens de oven alvast voor volgens de verpakking. Maak dan het biscuit zoals beschreven op de verpakking. Los dan de koffie op in het hete water en voeg dit samen met de smaakpasta als laatste toe aan het beslag. Bak tot slot het biscuit gaar in 25 minuten.

Stap 2: Start met het maken van de botercrème

Snij de boter in blokjes en klop dit in 15-20 minuten luchtig. Schraap af en toe de randen schoon en zet je machine op ongeveer 75% van zijn power. Op den duur zie je dat de boter in volume toeneemt en de kleur van de boter witter wordt. Smelt in de tussentijd de witte chocolade en laat deze weer afkoelen tot deze handwarm is (of kouder, zolang deze maar vloeibaar blijft)

Stap 3: Het afmaken van de botercrème

Voeg dan als eerst de poedersuiker toe aan de boter en laat hiermee de boter nog zo'n 5 minuten mixen op een lage stand. Giet vervolgens de afgekoelde chocolade erbij en maak af met de smaakpasta. Dit is een heerlijke, maar ook een slappe crème. Dit is op te lossen! Zet de kom in de koelkast voor ongeveer een uur. Haal de kom er elke 20 minuten even uit om de crème even te mixen. Zo verdeelt de koe zich namelijk beter en sneller. Wanneer de structuur naar je zin is kun je het verwerken.

Stap 4: Het snijden van het gebakken biscuit

Snij de inmiddels afgekoelde biscuit aan de bolle kant helemaal vlak en snij ze vervolgens nogmaals 1 keer horizontaal doormidden. Nu kun je de taart opbouwen. Optioneel kun je de taart nog besprenkelen met een likeur naar keuze. Dit kan gemakkelijk met een keukenkwastje.

Stap 5: Start met het opbouwen van de stapeltaart

Spuut dan op een laag biscuit een flike rand van de crème. In het midden mag dit iets mider dik. Egaliseer dit met een paletmes en strooi hier één stroopwafel overheen die in kleine stukjes gesneden is. Leg hier dan een tweede cake plak op en herhaal dit allemaal. Let er wel op dat je de taart recht opbouwt. Werk de taart zo strak mogelijk af en zet dan voor minimaal een half uur in de koelkast.

Stap 6: Het afwerken van de Dulce de Leche Stapeltaart

Voor het versieren van de taart heeft Eefje de parels er vanaf haar handpalm tegenaan geblazen, een ander deel tegenaan gegooid en nog een deel heeft ze stuk voor stuk met een pincet erop gedaan. Voor de toeven op de bovenkant van de taart heb je genoeg crème om er zelf iets creatiefs van te maken. Maak de taart af met een mooie topper en eventueel nog wat bladgoud. Deze kun je aanbrengen met een klein kwastje. Eet smakelijk!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Eefsfood