



Limoen Taart

Het voorjaar staat voor de deur en dat betekent: tijd om weer te genieten van heerlijk frisse baksels! Maak daarom deze Limoen Taart van LorAnn. Deze taart, met zijn verrukkelijke limoenbotercrème, is absoluut perfect voor een stralende lentemiddag!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 3,96



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 4,07



LorAnn Super Strength Flavor Key Lime
3,7ml

L0412
€ 2,29



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,15



Wilton Decorator Preferred Diepe
Ronde Bakvorm Ø15x7,5cm

03-0-0035
€ 7,72



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



Wilton Taartzaag 25cm

02-0-0129
€ 4,15



Wilton Spuitmondje Open Star #6B

02-0-0168
€ 2,35



Wilton Icing Smoother

03-3106
€ 11,45

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 420 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 250 g
- LorAnn Super Strength Flavor - Key Lime -
- Kaneel biscuits 12 stuks
- 300 gram + 12 eetlepels ongezoeten (room)boter
- 7 eieren (ca. 350 g)
- 42 ml + 250 ml water
- Zest van 2 limoenen
- Sap van 2 limoenen
- Limoen schijfjes

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- 3 x Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 15x7,5cm
- Wilton Decorating Tip #6B Open Star Carded
- Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-
- Wilton Icing Smoother
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 420 gram van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe, zoals is aangegeven op de verpakking. Breng op smaak met de Key Lime smaakstof van LorAnn, de zest van twee limoenen en de sap van twee limoenen. Verdeel het beslag over de drie bakvormen en bak in 25-30 minuten gaar. Als je maar 1 bakvorm heb, kan je de biscuits na elkaar bakken. Haal direct na het bakken uit bakvorm en laat goed afkoelen op een afkoelrooster.

Stap 2: Maak de limoen botercrème

Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème, zoals is beschreven op de verpakking. Breng daarna op smaak met de Key Lime smaakstof van LorAnn.

Stap 3: Vul de biscuits

Stapel de biscuits op elkaar door eerst een laag botercrème tussen de lagen aan te brengen. Herhaal dit tot alle biscuit opgestapeld zijn. Smeer daarna af met de limoen botercrème. Breng hierbij een dunne laag aan waardoor je een naked cake effect krijgt. Trek daarna strak met de smoother.

Stap 4: Decoreer de limoen taart

Plaats de overgebleven botercrème in een spuitzak met het spuitmondje #6B. Decoreer de onderkant en bovenkant door een mooie sierrand aan te brengen. Maak als laatste af met de limoenschijfjes en de verkruimelde kaneel koekjes.



Stap 5: Geniet van deze heerlijke frisse Limoen Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door LorAnn.