



'TOOST OP HET LEVEN' TAART

Vorbereiden ± 45 min / afkoelen ± 1 uur / opstijven ± 3 uur / bereiden ± 15 min.



Ingrediënten

Voor de taart

250 g + extra zachte boter
275 g + extra zelfrijzend bakmeel
4 eieren
250 g fijne kristalsuiker
1 tl vanille-extract
zout
1-2 el melk

Voor de TOOST OP HET LEVEN-botercrème

170 g fijne kristalsuiker
4 eidooiers
300 g zachte boter
5 el TOOST OP HET LEVEN (op kamertemperatuur)
evt. suikerthermometer
spuitzak met stervormige spuitmond

Voor de schuimpjes

- 4 eiwitten
- 125 gram kristalsuiker
- 125 gram poedersuiker (gezeefd)
- 10 gram maïzena

Bereiding taart

Wil je een pronkstuk op tafel? Voor een echt wauweffect op speciale gelegenheden maak je een spectaculaire taart. Hou er na het diner een gaatje voor vrij, snijd hem aan tijdens de koffie of snoep stiekem een puntje tijdens het ontbijt. Van deze taart kun je niet afblijven.

Verwarm de oven voor (elektrisch: 200°C / hete lucht: 180°C). Vet voor de taart 2 springvormen (20 cm Ø) in met boter en bestuif met bakmeel. Kluts de eieren. Klop 250 g boter met de suiker luchtig met de gardes van een handmixer. Voeg het vanille-extract toe. Voeg lepel voor lepel de geklutste eieren toe. Voeg voor de laatste 2 lepels 25 g bakmeel toe, zodat het mengsel niet schift.



Zeef 250 g bakmeel met een snufje zout en spatel het mengsel door het botermengsel. Klop de melk door het beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig over de springvormen. Bak in 30-35 minuten goudbruin in de oven. De cake moet in het midden veerkrachtig aanvoelen. Neem uit de oven en laat een beetje afkoelen in de vorm. Neem de cakes uit de vorm en laat ze verder afkoelen op een rooster.

Bereiding TOOST OP HET LEVEN botercrème

Doe voor de botercrème de suiker en 4 el water in een kleine pan met dikke bodem. Verwarm het mengsel op laag vuur tot de suiker gesmolten is. Breng het mengsel aan de kook en verwarm tot 110°C (na ca. 15 minuten, gebruik evt. een suikerthermometer). Neem direct van het vuur. Klop intussen de eidooiers met een handmixer op middelhoge snelheid. Voeg al mixend de suikersiroop in een dunne straal toe, tot het mengsel dik en afgekoeld is. Klop geleidelijk de boter en de TOOST OP HET LEVEN erdoorheen. Snijd, als de cake ongelijkmatig gerezen is, eventueel de kapjes van de cakes. Strijk een royale hoeveelheid botercrème op 1 cake en plaats de andere erbovenop. Doe 4 el botercrème in de spuitzak. Strijk de overige botercrème op de boven- en zijkant van de taart. Strijk glad uit. Spuit met de spuitzak toefjes botercrème op de rand van de taart. Zet ca. 1 uur in de koelkast om op te stijven.

Ingrediënten vulling

750 ml TOOST OP HET LEVEN
250 g suiker
60 g custard
8 eidooiers
12 blaadjes gelatine
1 l slagroom

Vorbereiden (minimaal 5 uur van tevoren, kan 1 dag van tevoren)

1. Breng 600 ml TOOST OP HET LEVEN met 125 g suiker aan de kook en laat de suiker oplossen (let op: doe dit in een grote pan, want de champagne gaat bruisen).
2. Roer de custard los met 25 g suiker en de rest van de TOOST OP HET LEVEN en schenk het al roerend bij de kokende TOOST OP HET LEVEN. Laat 2 min. doorkoken, zodat het bindt.
3. Klop de eidooiers los met 100 g suiker. Roer het door het TOOST OP HET LEVEN mengsel en laat afkoelen. Week de blaadjes gelatine 5 min. in ruim koud water. Klop de slagroom lobbijg.
4. Verwarm de gelatine met aanhangend water tot het is opgelost, maar laat het niet koken!
5. Roer de gelatine gelijkmatig door het afgekoelde TOOST OP HET LEVEN mengsel. Spatel als het mengsel lobbijg begint te worden de room er luchtig door.
6. Verdeel de TOOST OP HET LEVEN mousse over de taart. Laat de taart minimaal 3 uur opstijven in de koelkast of 1 uur in de diepvries.

Bereiding schuimpjes

Doe de eiwitten met het kristalsuiker in de kom en klop tot je stevige pieken kunt trekken van het schuim. Ik heb een elektrische staande mixer, daarbij duurt het ongeveer 4 minuten tot het goed is. Ik klop niet op de allerhoogste snelheid. Hoe lang je moet mixen verschilt per mixer en per hoeveelheid schuim die je maakt. Het kan dus best zo zijn dat het bij jou iets langer of net wat korter duurt. Als je de de klopper/gardes omhoog trekt moeten de pieken dus stijf zijn en omhoog blijven staan, als het puntje net iets ombuigt maakt dit niet uit. Om even extra te controleren of je schuim goed is hou je de kom, op zijn kop, boven je hoofd. Het schuim blijft zitten als het goed stijf geklopt is. Voeg de poedersuiker en maïzena toe aan het schuim en spatel dit voorzichtig door het schuim. Het is belangrijk om voorzichtig te spatelen maar je mag ook niet te lang spatelen. Een goede en snelle techniek is om met je spatel 8-jes te maken. Doe dit met rustige bewegingen en voor je het weet is alles opgenomen.