



## Taart 1<sup>ste</sup> verjaardag Dylan

Begin februari is Dylan 1 jaar oud geworden. Daarvoor kreeg hij natuurlijk een taartje om lekker in te slaan. Deze keer heb ik het simpel gehouden en bakte als basis een chocolade- en vanillecake. Die ik vulde met een mango botercrème en opmaakte met verse slagroom.

Je ziet overigens 2 verschillende taarten. Het eerste taartje is die van Dylan, daarvoor maakte ik een vanille- en chocoladecake in een breed bakblik waar ik ronde taartjes uit stak. Natuurlijk kunt je ook een kleine springvorm gebruiken.

De taart die we met zijn verjaardag serveerde heeft een basis van vanillecake. Ik maakte namelijk ook nog ander gebak en anders werd het te veel. Overigens hadden we van nu al over, we hebben wat over is niet weggegooid, maar ingevroren. Het stuk dat over was van deze taart nam Luke mee naar zijn werk waar ze er wel raad mee wisten 😊.

### **Ingrediënten voor chocoladecake:**

- 250 gram roomboter (kamertemperatuur) + beetje extra om de vorm mee in te vetten
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 250 gram suiker
- 5 eieren
- 2 eetlepels cacao
- Mespuntje zout
- 1 eetlepel bloem

### **Ingrediënten voor vanillecake:**

- 250 gram roomboter (kamertemperatuur) + beetje extra om de vorm mee in te vetten
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 250 gram suiker
- 5 eieren

- Mespuntje zout
- 1 eetlepel bloem

#### **Ingrediënten voor een mango botercrème:**

- 200 gram roomboter
- 200 gram poedersuiker
- 250 gram mango (zonder schil en pit)
- Scheut water

#### **Extra benodigheden/Ingrediënten:**

- 200 ml verse slagroom
- 1 eetlepel suiker
- 1 zakje Klop-Fix
- Dr. Oetker Ocean mix decoratie 52 gram
- 2 bakblikken
- 1 spuitzak
- Kaars voor 1 jaar
- 1 kookring
- Een taartzaag, maar met een broodmes kan het ook.

#### **Bereiding cakes**

Verwarm de oven voor op 160 graden. Vet een bakvorm in met boter en bebloem deze.

Meng in een kom de boter, suiker en een mespuntje zout tot een romig mengsel met een handmixer of keukenmachine. Voeg de eieren een voor een toe. Mix iedere keer dat je een ei toegevoegd hebt het mengsel eerst tot een glad geheel voordat je het volgende ei toevoegt.

Voor de chocoladecake meng je de cacaopoeder door het zelfrijzend bakmeel.

Voeg beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel (en cacaopoeder) toe en blijf mixen tot je een glad cakebeslag hebt.

Verdeel het cakebeslag over het cakeblik.

Bak de cake in 60 à 70 minuten gaar op 160 graden. Als ze tegelijk in je oven passen plaats ze er dan tegelijkertijd in, maar maak de oven niet tussentijds open.

Test na 60 minuten met behulp van een satéprikker of de cake gaar is. Als er geen cakebeslag aan de prikker blijft plakken is de cake gaar, anders laat je de vanille en chocoladecake staan tot deze gaar is.

Als de cake gaar is haal het bakblik dan uit de oven en laat de cake eerst 5 minuten afkoelen. Ga na ongeveer vijf minuten met een mes langs de zijkanten, zodat je er zeker van bent dat de cake in ieder geval niet aan de zijkanten blijft plakken. Stort de cake op een rooster en laat deze daarop volledig afkoelen. Als je de bakvorm goed hebt bebloemd dan blijft de cake niet plakken.

### **Bereiding mango botercrème**

Snijd de mango in stukken, zorg dat je dan nog 250 gram mango over hebt, zonder schil en pit. Kook mango in een pan met een klein scheutje water.

Als de mango goed gaar is kun je deze pureren met een staafmixer. Haal hem vervolgens door de zeeg, zodat je een gladde pasta over houdt.

Laat de mangopuree volledig afkoelen voordat je de botercrème gaat maken.

Klop de boter luchtig met een handmixer of een keukenmachine. Je klopt de boter minimaal 5 minuten, deze verandert van kleur. De boter wordt lichter van kleur bijna wit. Voeg dan de poedersuiker in delen toe.

Als de poedersuiker volledig is opgenomen kun je beetje voor beetje de mangopuree erdoor kloppen.

Bewaar de botercrème in de koelkast. Klop hem voor gebruik nog een keer op met een mixer en doe hem vervolgens in een spuitzak met een glad spuitmondje.

### **Opmaak taart**

Klop de slagroom met een eetlepel suiker en 1 zakje Klop-Fix stijf.

Als alle ingrediënten klaar zijn kun je de taart opmaken.

Snijd de cakes horizontaal in 2 of 3 gelijke plakken doormidden met een taartzaag of broodmes. Als je een klein rond taartje wilt maken, zoals ik voor Dylan deed. Steek je uit iedere plak 2 rondes met behulp van een kookring.

Als je twee smaken cake hebt gemaakt kun je nu kiezen of je 2 lagen vanille- of 2 lagen chocoladecake gebruikt.

Leg de eerste plak cake op een bord of cakeschaal. Verdeel een laag botercrème over de plak cake. Leg de tweede laag cake op de botercrème en verdeel daarop weer een laag botercrème. Tot slot eindig je met de laatste laag cake, zorg dat de platte kant naar boven ligt.

De boven en zijkanten werken we af met de opgeklopte slagroom. Decoreer de taart met Ocean mix.

Voor Dylan zijn taart maakte ik een één van koek. Daarvoor gebruikte ik het [basisrecept voor vanillekoekjes](#). Rol het deeg uit en snijd er met behulp van een mesje of een vorm 1 uit en bak deze af zoals in het recept staat vermeld.

Overigens at ons kleine mannetje vooral de koek in plaats van de taart.