



Toffifee Feesttaart met Karamelcrème en Fruit

Auteur: Karina Schmidt

Foto: frechverlag GmbH, lichtpunkt, Michael Ruder

Een ge(s)laagde verschijning! De Toffifee Feesttaart met Karamelcrème en Fruit. Of je deze taart nu op verjaardagsfeestjes serveert of gewoon op een gezellige avond met familie en vrienden, deze taart is bij elke gelegenheid een heerlijke verschijning.

Benodigheden:

Voor 8 porties

Voor de cakebodems:

- 300g boter
- 300g suiker
- 1 vanillestokje
- 3 eieren
- 300g bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 snufje zout

Voor de Toffifee-Creme:

- 125g zachte boter
- 75g poedersuiker
- 200g roomkaas
- 1 portie Toffifee crème

Voor de Toffifee-Basiscrème:

- 15 stuks Toffifee
- 40 ml room
- 40g boter (kamertemperatuur)

Tot slot:

- 500g gemengd vers fruit (bijv. frambozen, rode bessen, bosbessen, frambozen bramen, blauwe bessen of zwarte bessen)
- Toffifee voor de garnering
- Springvorm Ø 18 cm

Instructies:

Toffifee-Basiscrème:

1. Vries de Toffifee in voor minimaal 2 uur. Hak de Toffifee vervolgens fijn met een blender, mixer of staafmixer.
2. Voeg de room en de boter (op kamertemperatuur) toe en mix tot een homogeen mengsel. Schenk de Toffifee basiscrème in een kom en laat verder afkoelen in de koelkast.

Toffifee Feesttaart met Karamelcrème en Fruit:

1. Voor de cakebodems: Klop de boter, suiker en vanillepulp (afkomstig uit het vanillestokje) op tot een stevig en schuimig geheel. Voeg daarna de eieren één voor één toe en klop het mengsel totdat het homogeen is. Voeg daarna de bloem, het bakpoeder en het zout toe en roer het geheel door elkaar.
2. Doe het geheel in een ingevette springvorm en bak 40-50 minuten in de oven op 180°C (boven-/onderwarmte). Test of de cake gaar is met een satéprikker (bij geen restanten aan de prikker is de cake gaar, en zijn we klaar voor de volgende stap). Het beste is om het geheel een nacht te laten rusten, afgedekt in vershoudfolie.
3. Klop voor de Toffifee Crème de boter met de poedersuiker romig. Voeg de roomkaas per lepel toe, voeg hiervan niet te veel in één keer toe anders kan de crème gaan schiften. Voeg nu de Toffifee Basis-Crème toe en meng het door het geheel heen. Zet het mengsel in de koelkast.
4. Was het fruit. Houd ongeveer 100g apart voor de decoratie. Afhankelijk van de grootte van het fruit kan je deze het beste halveren.
5. Snijd de cake in drie verschillende bodems. Smeer de helft van het mengsel op twee taartbodems, en doe hier wat fruit tussen. Stapel de bodems op elkaar. Verdeel de rest van de room erover en garneer de taart met fruit en Toffifee.

Tip:

Voor een springvorm met Ø 26 cm heb je twee keer de ingrediënten voor de cakebodems nodig en wordt de baktijd met 5-10 minuten verlengd.