

# KERSTTAART

## Christmas cake

Door / By: Ann Bostyn





## INGREDIËNTEN

- Taartmix 'Biscuit' van Dr Oetker of iets soortgelijks. Ook te vinden bij Aveve. (De taart kan ook gemaakt worden met een klassiek 4x4 cakedeeg, maar dan wordt het iets minder luchtig. Je kan het deeg natuurlijk ook helemaal zelf bereiden, maar waarom moeilijk doen als het ook makkelijk kan? 😊)
- Ronde taartvorm, bij voorkeur een springvorm, van +- 20cm. Ik gebruikte er eentje van 24cm. Hoe kleiner de vorm, hoe hoger de taart.
- 500ml (slag)room 35%
- Suiker (naar eigen smaak)
- Groen en/of rode kleurstof (naar eigen smaak)
- Vers fruit naar keuze (frambozen, appel, banaan,...)
- Vruchtencompote of confituur
- Decoratie om de taart te versieren. Aan te passen aan het thema. Deze keer dus: gingerbread cookies, chocolade sneeuwmannetjes, sugar canes,...) Alles kan, laat je creativiteit werken 😊

## BEREIDING

1. Bereid de taart zoals aangegeven op de verpakking. Wil je de taart een speciale toets geven, kan je het deeg een kleurtje geven d.m.v. voedingskleurstof. Wil je een grotere en hogere taart, dan bak je 2 taarten.
2. Laat de taart voldoende afkoelen en haal ze dan uit de vorm.
3. Maak ondertussen de slagroom (of iets anders waarmee je de taart wil vullen: vla, botercrème,...).
4. Snij de taart mooi doormidden.
5. Bestrijk de onderste helft eerst met een beetje confituur of vruchtencompote. Dat hoeft niet maar zorgt wel voor een zoete toets.
6. Daarna komt een goede laag slagroom met daarop het vers fruit. De slagroom binnenin kan je eventueel ook kleuren. Je kan ook chocomousse, botercrème of een dikke pudding gebruiken.
7. Leg nu de bovenste helft er op.
8. Nu kan je zelf kiezen hoe je de taart afwerkt. Dit kan met de overige slagroom of met botercrème. Dat laatste maakt de taart dan wel wat zwaarder. Strijk de slagroom mooi open bovenaan en aan de zijkanten van de taart.
9. En dan versieren maar! Laat je creativiteit de vrije loop: koekjes, fruit, chocolade, snoep... alles wat je lekker vindt.

Ik maakte nu een Sint-versie van de taart, maar op de foto zien jullie de taart die ik vorig jaar maakte. Alles is mogelijk!

**Smakelijk!**



## INGREDIENTS

- Cake mix "Biscuit" from Dr Oetker or similar. Also available at Aveve. (The cake can also be made with a classic 4x4 cake dough, but then it becomes a bit less airy. You can of course prepare the dough yourself, but why make it difficult if it can also be easy? 😊)
- Round cake pan, preferably a spring pan, of + - 20cm. I used one of 24cm. The smaller the mold, the higher the cake.
- 500ml (whipped) cream 35%
- Sugar (to your taste)
- Green and / or red coloring (to your own taste)
- Fresh fruit of your choice (raspberries, apple, banana, ...)
- Fruit compote or jam
- Decoration to decorate the cake.  
Adaptable to the theme. So this time: gingerbread cookies, chocolate snowmen, sugar canes, ...) Anything is possible, let your creativity work 😊

## PREPARATION

1. Prepare the cake as indicated on the package. If you want to give the cake a special touch, you can give the dough a color by means of food coloring. If you want a larger and higher cake, you bake 2 cakes.
2. Let the cake cool sufficiently and then remove it from the mold.
3. Meanwhile make the whipped cream (or anything else you want to fill the cake with: custard, buttercream,...).
4. Cut the cake nicely in half.
5. First, cover the bottom half with a little jam or fruit compote. That is not necessary, but it does provide a sweet touch.
6. Then comes a good layer of whipped cream with the fresh fruit on top. You can also color the whipped cream inside. You can also use chocolate mousse, buttercream or a thick pudding.
7. Now put the top half on it.
8. Now you can choose how to finish the cake. This can be done with the remaining whipped cream or with buttercream. The latter makes the cake a bit heavier. Spread the whipped cream open on top and on the sides of the cake.
9. And then decorate! Let your creativity run wild: cookies, fruit, chocolate, sweets... anything you like.

I now made a Sint version of the cake, but in the picture you can see the cake I made last year. Everything is possible!

**Bon appetit!**