



SAMEN KOKEN SAMEN GENIETEN

In deze rubriek geven bewoners van onze gemeente hun favoriete recepten prijs, zodat we elkaar kunnen inspireren met heerlijke maaltijden. Of het nu gaat om een traditionele familieklassieker, een verrassend vegetarisch gerecht of een simpele, snelle doordeweekse maaltijd, alles is welkom!

Heb jij ook een recept dat je graag wil delen? Stuur het ons door via www.houthulst.be/receptboskrant en wie weet zie je ook jouw gerecht binnenkort terug in de Boskrant.

Laat ons samen koken en samen genieten!

Cijfertaart

Heleen, mama van drie, houdt wel van een feestje — en bij een feest hoort natuurlijk taart. Maar niet zomaar een taart... Heleen pakt uit met een echte eyecatcher: **een cijfertaart**. Perfect om de verjaardag van haar kinderen **stijlvol én lekker te vieren**.



INGREDIËNTEN

Voor de cake:

- 275 gram boter of margarine
- 275 gram fijne suiker
- 5 eieren
- 300 gram cakemeel

Mascarponecrème:

- 250 gram mascarpone
- 250 gram slagroom
- 30 gram bloedsuiker
- Half zakje klopvast (slagroomversteviger)

Extra:

- vel bakpapier
- 2 uitgeprinte cijfers (A4)
- Taartkarton (of groot bord)
- 1 spuitzak met een rond spuitmondje van 10 mm
- Indien botercrème: 1 spuitzak met een kartelspuitmondje

BEREIDINGSWIJZE

Cake maken

Verwarm de oven voor op 165 °C. Klop de boter zacht en meng met de suiker. Voeg één voor één de eieren toe, klop telkens goed door (eventueel met een beetje meel). Voeg het resterende meel toe en mix kort, op lage stand. Bekleed een bakplaat met bakpapier en verdeel het beslag gelijkmatig.

Bak de cake ca. 25 minuten, tot hij gaar is. Laat kort afkoelen, keer om met behulp van twee bakplaten en verwijder het bakpapier. Draai de cake terug en laat hem volledig afkoelen.

Decoratie:

Je kan zelf kiezen hoe je deze taart versiert, maar hier alvast enkele ideetjes

- **Fruit:** aardbeien, frambozen, blauwe bessen, rode besjes
- **Kleine zoetigheden:** macarons, maltesers, kinderbuono, ...
- **Toefjes botercrème** (= 40 gram boter + 80 gram bloedsuiker) en kleurstof
- **Figuurtjes in rolfondant**

Mascarponecrème

Leg de slagroom 20 minuten in de vriezer. Klop intussen de mascarpone los in een kom. Voeg de goed gekoelde slagroom toe en meng door elkaar. Klop het geheel met een mixer bijna stijf. Voeg vervolgens de bloedsuiker en slagroomversteviger toe en klop verder tot een stevige crème. Schep de crème in een spuitzak met een rond spuitmondje.

OPBOUW

Leg de sjablooncijfers op de cake en snijd ze uit met een scherp mes. Zorg voor strakke randen. Leg één cijfer op een taartkarton en spuit het volledig vol met ronde toefjes mascarponecrème. Optioneel: verdeel stukjes aardbei over de toefjes. Leg het tweede cijfer erop en druk licht aan. Spuit opnieuw toefjes over de bovenkant.



DECORATIE (NAAR WENS)

- **Fruit:** aardbeien, frambozen, blauwe en rode bessen.
- **Botercrème:** klop boter zacht, voeg bloedsuiker en kleurstof toe, en spuit toefjes met een kartelmondje.
- **Rolfondantfiguren:** kneed zacht, rol uit op bloedsuiker en steek figuurtjes uit.

*Smakelijk en
maak er een leuk
feestje van!!*



TIPS VAN DE CHEF

- Indien gewenst kan er een **smaak aan de cake toegevoegd worden**. Bijvoorbeeld 2 koffielepels citroensmaakstof, dan heb je de combinatie van het zure van de cake en het zoete van de mascarponecrème.
- Ik maakte een cijfertaart, maar **je kan evengoed een grote rechthoekige taart maken of kleine rondjes uitsnijden** en naar hartelust versieren.

