

# Pop-up stratiatellataart stap voor stap recept – deel 1

## Ingrediënten

100 gram pure chocolade  
30 gram maïzena  
120 gram bloem  
120 gram witte basterdsuiker  
6 middenmaat eieren  
snufje zout  
groen fondant  
125 gram roomboter  
250 gram poedersuiker

## verder nodig:

keukenpapier en azijn  
huishoudfolie (plasticfolie)  
pop-up patroon

bakpapier  
hakmolen  
keukenweegschaal  
zeef  
handmixer met gardes  
ei-scheid hulpmiddel  
hoge beslagkom  
4 schaalpjes  
rechthoekige bakvorm  
houten satépen  
kookwekker  
rooster  
deegroller  
dienblad

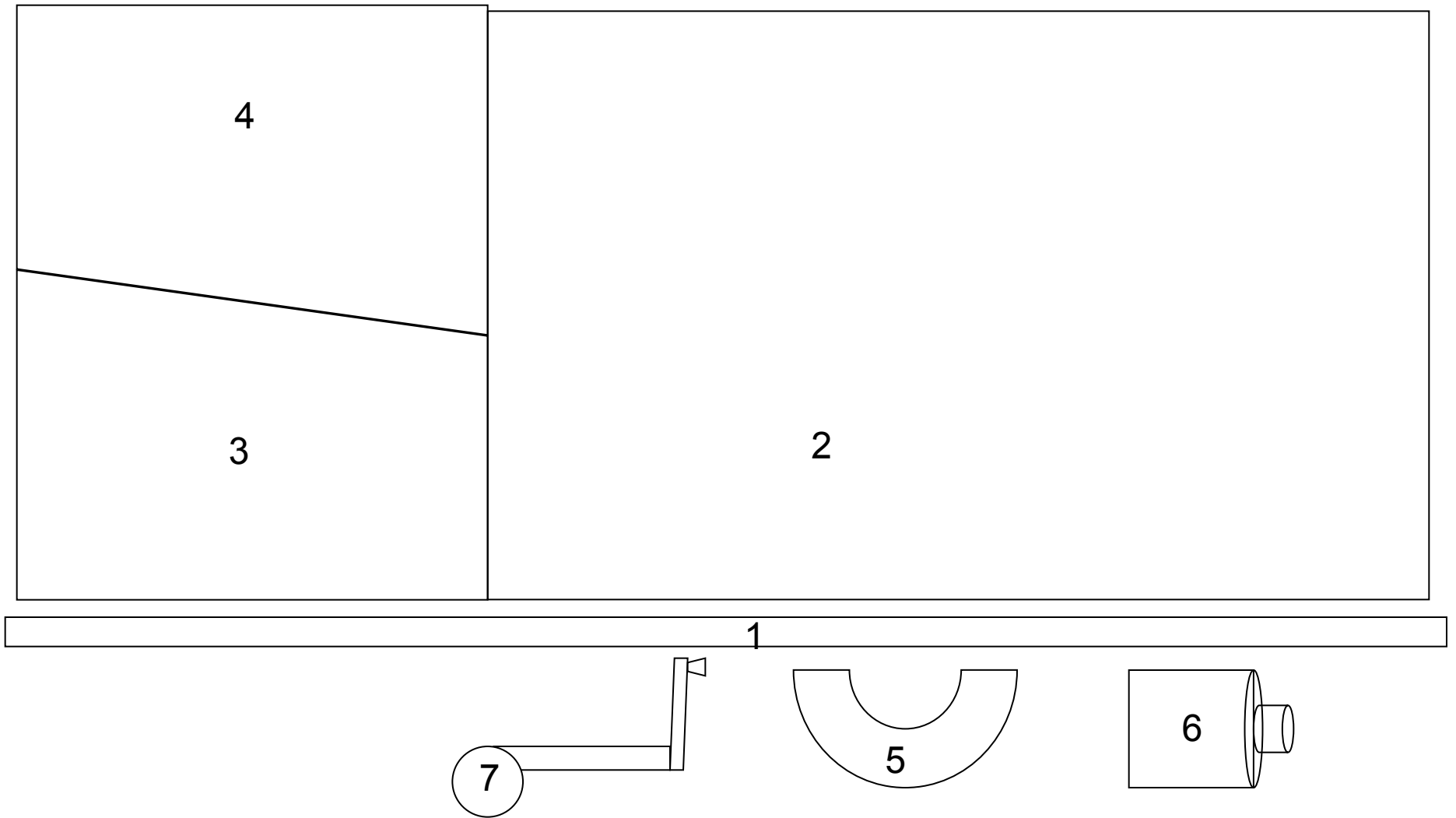
## **Heel belangrijk:**

1. zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Haal dus de roomboter (en de eieren) ten minste 12 uur van te voren uit de koelkast.
2. zorg dat de hoge beslagkom, mixgardes en ei-scheid hulpmiddel absoluut vetvrij zijn door ze met een keukenpapiertje met azijn af te nemen.

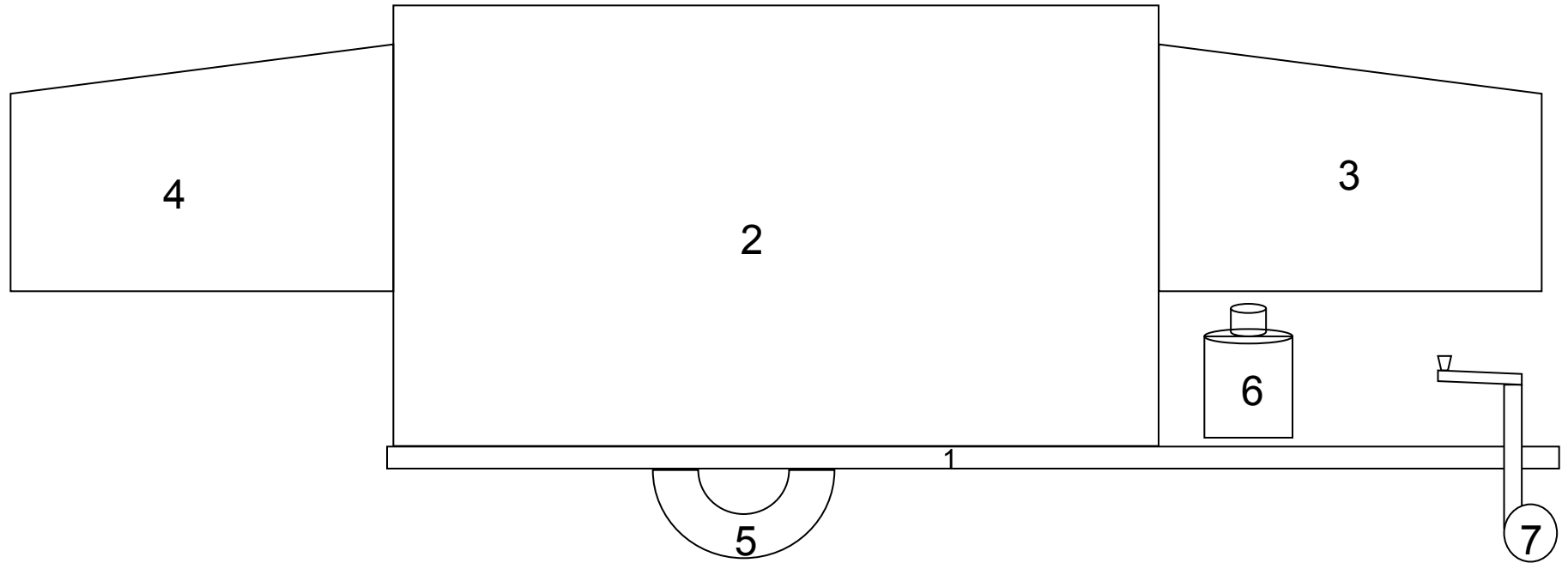
# Pop-up stratiatellataart stap voor stap recept – deel 2

## Bereiding:

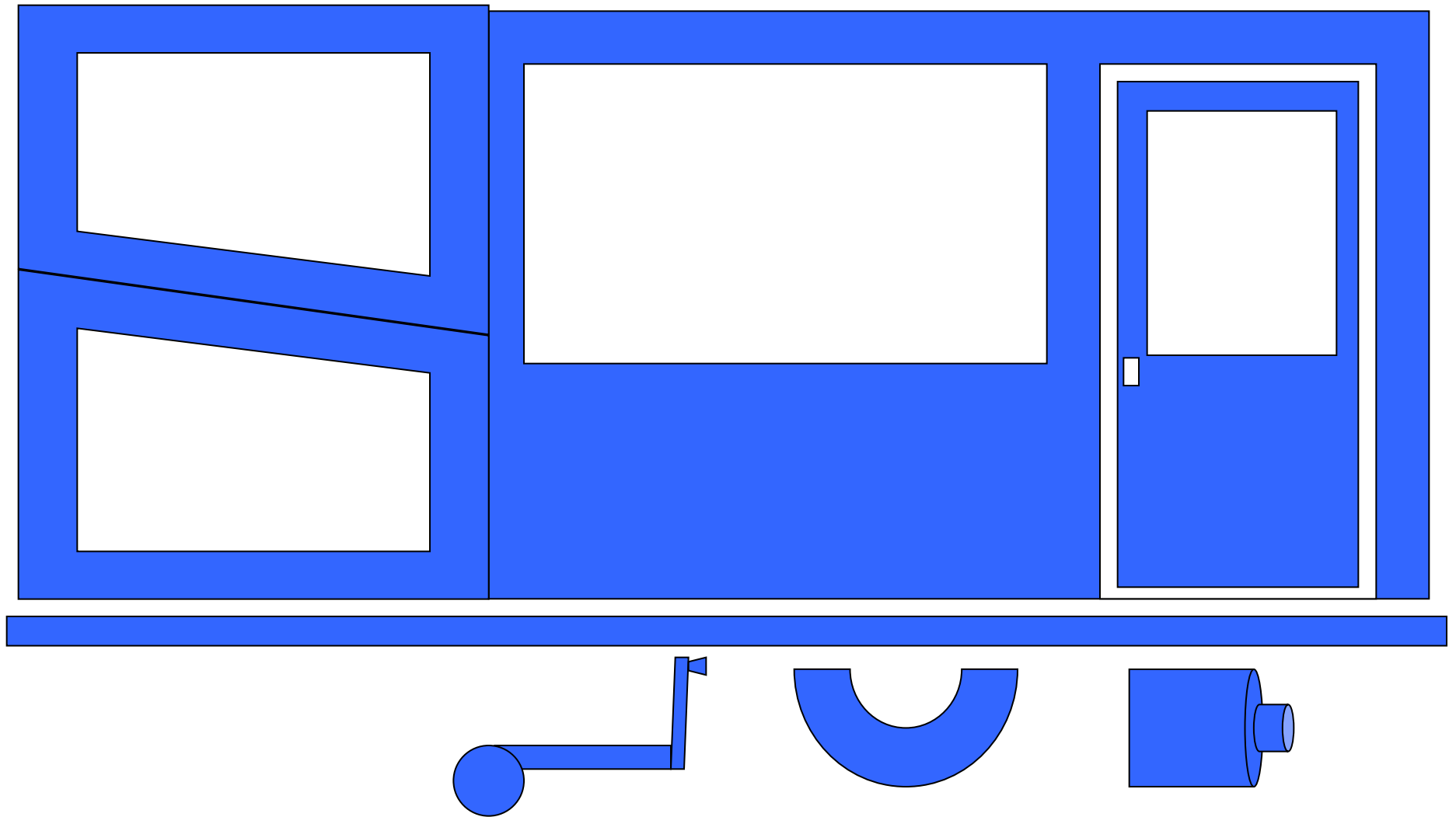
1. maak de bakvorm klaar: bodem bekleden met bakpapier, wanden invetten en bestuiven met poedersuiker
2. hak de pure chocolade in de hakmolen fijn en doe de fijngehakte chocolade in een schaalpje
3. weeg de maïzena en bloem nauwkeurig af, doe samen in de zeef en zeef het in een schaalpje
4. weeg de basterdsuiker af en doe in een schaalpje
5. zet de oven aan op 175°C zodat die kan voorverwarmen
6. scheid de eieren één voor één met behulp van het ei-scheid hulpmiddel, doe de eiwitten in de beslagkom, de eigelen in een schaalpje
7. voeg aan de eiwitten een snufje zout toe
8. klop met de mixer de eiwitten helemaal stijf (controleer of de beslagkom omgedraaid kan worden zonder dat het eiwit beweegt)
9. voeg al kloppend de suiker toe, daarna het eigeel, daarna de bloem met maïzena en ten slotte de chocolade. Hoe korter je hierbij mixt, hoe meer lucht er in het deeg blijft, maar zorg wel dat alles wordt opgenomen in het beslag.
10. doe het beslag in de bakvorm en schuif die de oven in (die inmiddels is voorverwarmd), in het midden van de oven.
11. sluit de ovendeur en zet een kookwekker op 30 minuten.
12. ovendeur tussentijds niet openen!
13. schakel als de kookwekker is afgelopen de temperatuur van de oven uit maar laat de deur nog 10 minuten dicht
14. open daarna de ovendeur een klein stukje en prik de satépen in het midden van de taart om te controleren of hij gaar is (dan komt de satépen er schoon en droog uit). Zo niet, sluit de ovendeur voorzichtig en schakel de temperatuur nog 10 minuten weer in op 175°C, dan temperatuur weer uit, 10 minuten wachten, gaarheid controleren enz. tot de taart gaar is.
15. neem de taart uit de oven, snij met een scherp mesje de zijkanten los, leg het rooster op de taart en keer de taart om zodat hij op het rooster ligt. Haal de vorm en het bakpapier van de taart af en laat hem afkoelen
16. maak de botercrème: mix de roomboter tot die lichter en crèmeachtig is. Doe in 2 porties de poedersuiker erbij, telkens met een eetlepel warm water en mix tot het een zachte crème is.
17. snijd de taart horizontaal doormidden en smeer een dunne laag crème op één deel, leg het andere deel daar weer op.
18. snijdt de taart volgens het pop-up patroon (dia 3) en leg alles op zijn plaats op het dienblad (zie dia 4)
19. smeer nu een dunne laag crème tussen de diverse delen en rondom de pop-up.
20. rol het gekleurde fondant uit tussen het huishoudfolie (zo dun mogelijk) en snijdt de vormen uit (pop-up patroon op dia 5) en leg ze op de taart. Het kan in kleine deeltjes/strookjes, hoeft dus niet als geheel patroon
21. De taart bij kamertemperatuur (of iets koeler) bewaren afgedekt met plasticfolie
22. succes



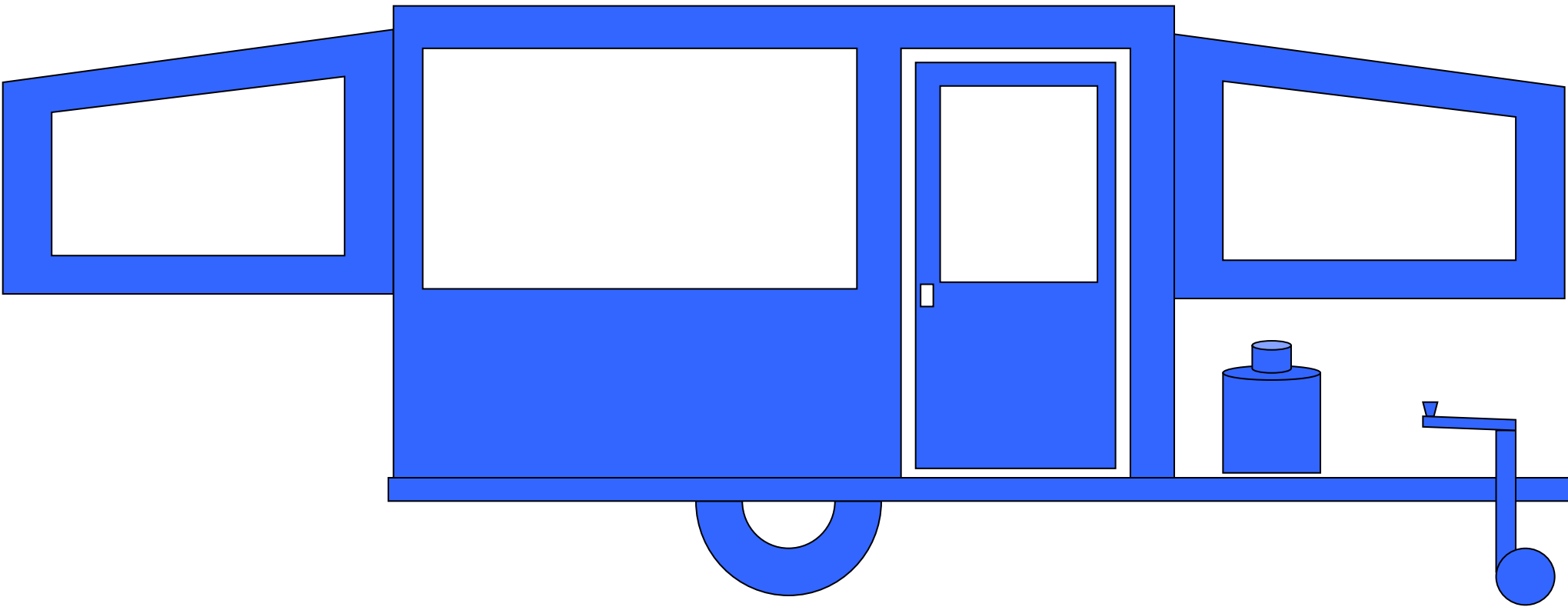
Taartdelen snijmal



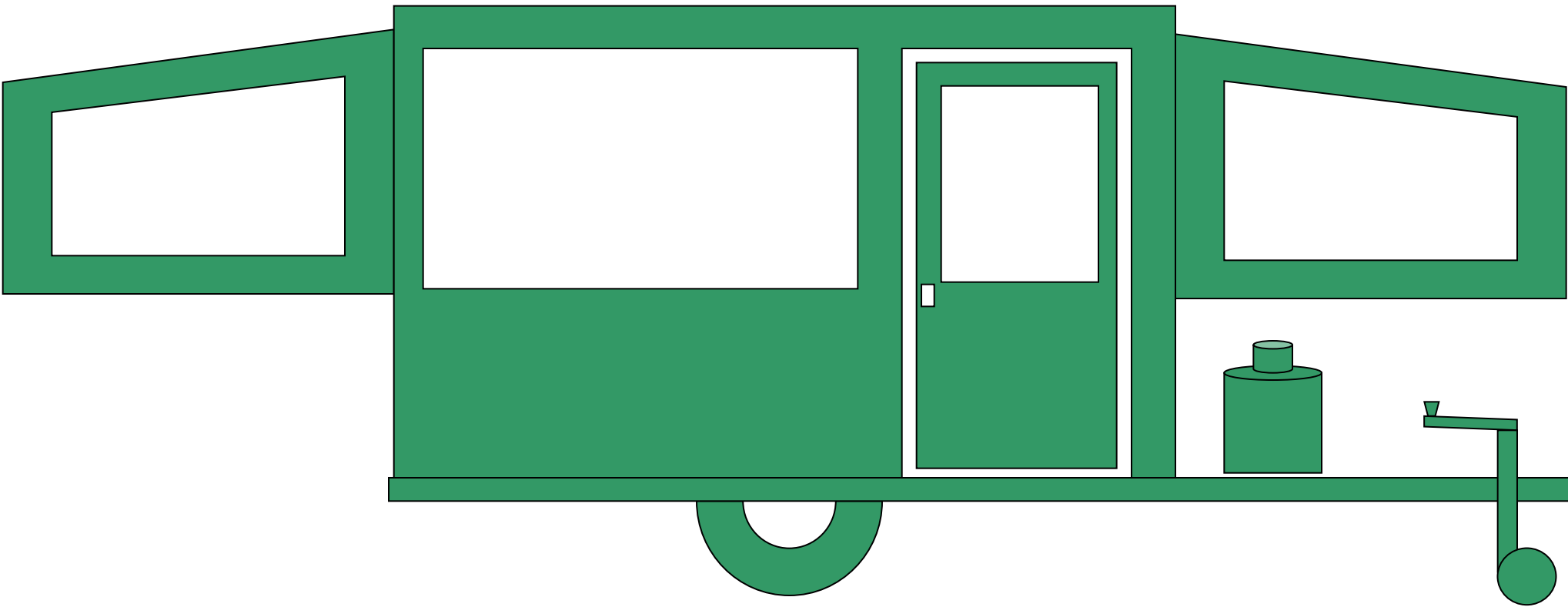
Taartdelen samenvoegen



Overzicht kleuring taartdelen (op schaal)



eindresultaat



Eindresultaat in het groen (zoals het hoort)