

Ingrediënten

355 g (gram) Bloem
25 g (gram) Maizena (bijv. Koopmans)
0.5 tl (theelepels) Baksoda
1.5 tl (theelepels) Bakpoeder
1 tl (theelepels) Zout
505 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
130 ml Zonnebloemolie
510 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
25 g (gram) Funcakes gesuikerde citroenrasp
3 Stuk(s) Ei (groot)
370 ml Karnemelk
200 g (gram) FunCakes Mix voor Swiss
Meringue Botercrème
140 ml Water (heet)
Funcakes Smaakpasta Kers
100 g (gram) Eiwit
60 ml Water
Lemon curd
1 Blik(ken) Taart- en vlaivulling Kersen

Keukenspullen

Keukenmachine
2 Stuk(s) Mengkom
Boter of bakspray om mee in te vetten
Pan
Paletmes
Funcakes taartkartons
Spuitzak
Crème Brûlée brander
4 Stuk(s) Bakvormen laagjestaart Ø15 (bijv. Wilton)

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor op **160 graden Celsius**. (hetelucht)

Spray 4 bakvormen van 15 of 16 cm in met bakspray.

2. Beslag maken

Zeef de **bloem (355 g)**, **maïzena (25 g)**, **bakpoeder (1,5 tl)** en **baksoda (0,5 tl)** in een grote kom. Voeg de **zout (1 tl)** en het **suiker (275 g)** toe en meng dit door elkaar en zet even aan de kant.

Doe de **boter (70 g)** en de **olie (130 ml)** in de kom van de mixer en mix tot het er licht en luchtig uitziet.

Voeg 1 voor 1 de **eieren (3 stuks)** toe en vervolgens de **gesuikerde citroen (25 g)**.

Voeg 1/3 deel van het bloemmengsel toe, dan 1/2 deel van de **karnemelk (185 ml)**, 1/3 deel van het bloemmengsel, de resterende **karnemelk (185 ml)** en tot slot het laatste deel van het bloemmengsel.

Mix tot alles goed vermengd is. Pas op voor overmengen. Mix niet langer dan nodig is.

Verdeel het beslag over de 4 bakvormen.

3. Meringuetaart bakken

Bak de cake in ongeveer 30 minuten gaar. Steek een satéprikker in het midden van de cake om te kijken of de cake daadwerkelijk gaar is. Deze moet er schoon uitkomen.

Laat de cakes 10 minuten afkoelen in de bakvormen. Los de cakes dan uit de bakvormen en laat verder afkoelen op een taartrek.

Begin pas met vullen en afsmeren van de taart als de cakes helemaal afgekoeld zijn.

4. Swiss meringue botercrème Kersen bereiden

Meng de **Funcakes mix voor Swiss Meringue Buttercream (200 g)** en het **warme water (140 ml)** in de kom van de mixer.

Laat de mixer 8 minuten op de hoogste stand draaien.

Voeg de **boter (440 g)** in kleine porties toe aan het mengsel.

Mix nog een keer 8 minuten op de hoogste stand.

Voeg naar smaak de **Funcakes smaakpasta Kers** toe en mix tot alles goed is vermengd.

5. Italiaanse meringue bereiden

Doe de **suiker (200 g)** en **water (60 ml)** in een pannetje en breng dit aan de kook. Meet de temperatuur met een suikerthermometer.

Doe de **eiwitten (100 g)** met een **snuf zout** in de kom van de mixer.

Begin met opkloppen van het eiwit als de temperatuur van de suikerstroop 113 graden is. Voeg geleidelijk de **suiker (230 g)** toe aan de eiwitten tijdens het kloppen.

Haal de suikerstroop van het vuur als die een temperatuur heeft van 121 graden en giet de siroop al kloppend voorzichtig bij het eiwit.

Laat de mixer op hoge snelheid draaien en klop de Italiaanse meringue tot het lauw is.

6. Opbouwen van de taart

Plaats de eerste cake op een taartkarton.

Doe de botercreme in een spuitzak en spuit een 'dijkje' aan de rand van de cake.

Breng een laag **lemoncurd** aan op de cake binnen het 'dijkje'.

Plaats de tweede cake op de lemoncurd.

Spuit nogmaals een dijkje botercrème aan de rand van de cake en vul deze laag met **kersenvlaaivulling**.

Plaats de derde cake op de kersenvulling.

Begin weer met het spuiten van een dijkje van botercrème en vul met **lemoncurd**.

Plaats de laatste cake op de taart en smeer de taart, met behulp van een paletmes, af met een dun laagje botercrème.

Breng een laag Italiaanse meringue aan op de zij- en bovenkant van de taart. Maak met behulp van een lepel of paletmes 'pieken'.

Brand de meringue kort af met een brander.

Verdeel de overgebleven kersenvlaaivulling bovenop de taart.