Koala kokostaart met passievruchtvulling

Ingrediënten

325 g (gram) Bloem
2.5 tl (theelepels) Bakpoeder
0.5 tl (theelepels) Zout
470 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
610 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
3 el (eetlepels) Kokosolie
4 Stuk(s) Ei (groot)
300 ml Kokosmelk (blik of pakje)
200 g (gram) Passievruchten curd (met of zonder pitjes)
150 g (gram) Eiwit (liefst gepasteuriseerd)
Fondant (grijs, roze, zwart, wit)
Kleurstof zwart
Kleurpoeder roze

Keukenspullen

3 Stuk(s) Taartpan of springvorm Ø20 cm
Keukenmachine
Pan met hittebestendige schaal (au bain-marie)
Taartkarton
Paletmes
Spuitzak (met verschillende spuitmondjes naar keuze)
2 Stuk(s) Satéprikker
Kwastje (poeder)
Feesthoedje

1. Oren van de koala maken

Maak minimaal een dag van tevoren de oren van de koala zodat deze kunnen uitharden. Steek grote rondjes uit **grijs fondant** steek iets kleinere rondjes uit **roze fondant.**

Plak, met behulp van water of eetbare lijm, de roze rondjes op de grijze rondjes.

Steek een satéprikker in elk van de oren zodat je de oren in de taart kunt steken . Laat de oren goed drogen.

2. Kokoscakes bakken

Verwarm de oven voor op 175 °C (hetelucht). Spray 3 bakvormen van 20 cm in met bakspray.

Zeef de **bloem (325 g)**, **bakpoeder (2.5 tl)** en **zout (0.5 tl)** in een kom en zet opzij.

Doe de **boter (170 g)**, **suiker (310 g)** en **kokosolie (3 el)** in een kom en mix dit tot het luchtig en licht van kleur is.

Voeg een voor een de **eieren (4 stuks)** toe en mix tot alles goed vermengd is. Voeg de helft van de droge ingrediënten toe en mix tot het net is opgenomen.

Voeg langzaam de **kokosmelk (300 ml)** toe. Voeg de rest van de droge ingrediënten toe en mix tot alles goed vermengd is. Pas op dat je het beslag niet over mixt.

Verdeel het beslag over de 3 bakvormen.

Bak de cakes in ongeveer 25 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 5 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.

3. Passievruchtenvulling bereiden

Doe de **eiwitten (150 g)** en de **suiker (300 g)** in een hittebestendige kom en verwarm dit au bain marie tot de suiker volledig is opgelost (50 - 60 graden Celcius).

Mix de verwarmde eiwitten in een keukenmixer tot de eiwitten stijf zijn geworden.

Voeg de **(koude) roomboter (300 g)** klontje voor klontje toe. Laat het mengsel ongeveer 10 minuten mixen tot het een romige massa wordt.

Neem 300 gram meringue botercrème en mix daar beetje bij beetje de **passievruchtencurd (200 g)** door.

4. Koala taart opbouwen

Plaats een cake op een taartkarton. Smeer een laagje passievruchten botercrème op de cake.

Plaats de tweede cake op de vulling en herhaal bovenstaande.

Neem 350 gram witte meringue botercrème en doe er een heel klein beetje **zwarte kleurstof** doorheen zodat het lichtgrijs wordt. Breng met een paletmes de grijze botercrème aan op de zijkanten en bovenkant van de taart en strijk dit glad.

Laat de taart een half uurtje goed koelen zodat het wat opstijft. Breng vervolgens een tweede laag grijze botercrème aan op de taart. Strijk mooi glad met behulp van het paletmes.

Haal de taart uit de koelkast en snijd een stukje van de taart af zodat de taart gekanteld kan worden. Voordat je de taart kantelt smeer je botercrème op het stuk wat de platteonderkant wordt.

Smeer nu de achterkant (wat eerst de onderkant was) in met botercrème en strijk glad met behulp van een paletmes.

Maak van **zwart**, en een heel klein beetje **wit**, **fondant** de ogen, neus en mond van de koala en plak deze op de voorkant van de taart.

Steek de op voorhand gemaakte oren aan de zijkanten in de taart.

Neem de overgebleven witte botercrème en kleur deze in 3 verschillende kleuren. Spuit met verschillende spuitmondjes ‘bloemen’ en toefjes rond de oren van de koala en evt. aan de onderkant van de taart.

Plaats de op voorhand gemaakte bloemetjes en blaadjes van fondant rond de oren en evt. de onderkant van de taart. Plaats een feesthoedje op de taart.

Breng, als de taart goed gekoeld is, met behulp van een kwastje een klein beetje **roze poederkleurstof** een ’blush’ aan op het gezicht van de koala.