

# Toveren met taart

Door: Hella de Groot | Fotografie: Mats van Soolingen

Claudine Jansen wordt vrolijk van het bakken van taarten. Al vier jaar runt ze met succes wenseentaart. Ook in tijden van crisis worden verjaardagen en huwelijken gewoon gevierd, bij voorkeur met feestelijk gebak.

Al sinds haar vierde jaar is ze in de ban van 'de taart', vertelt de energieke Claudine (42) aan de keukentafel. "Snoepgoed was voor mij speelgoed, het zag er zo leuk uit én het was lekker. Ik ben heel creatief, in het maken van een taart kan ik alles kwijt." Lang voor ze haar bedrijf begon was haar worteltaart in haar vriendenkring al 'legendarisch', met cursussen en een opleiding wist ze haar kennis en repertoire verder uit te breiden. Haar klantenkring eveneens: feestvierders uit

Almere, Alkmaar en Lelystad weten haar inmiddels te vinden voor een taart met een persoonlijke 'touch'.

"Sommige klanten ken ik al zo goed dat ze alleen maar hoeven te zeggen: "Doe mij maar een Bob de Bouwer of een Barbapappa taart". Een thema vind ik heel fijn om te doen en er is dan zoveel vertrouwen dat ik carte blanche krijg. Maar ik heb ook wel eens een taart heel precies nagemaakt naar een tekening van een meisje van dertien. "

## Taart

Een tas van taart  
Niets is Claudine te dol. Zo maakte ze een op verzoek van een klant een eetbare Louis Vuitton tas in limited edition die een (zestien)jarige job kreeg aangeboden naast een échte Louis Vuitton tas, ook in limited edition. Een wereldreiziger die op het punt stond te vertrekken kreeg een taart in de vorm van een wereldbol met een poppetje op een fiets erop. En haar eigen man verraste zij met een flipperkasttaart. Glutenvrije taarten of taarten zonder ei of boter maakt zij desgewenst ook.

Een winkel of lunchroom heeft ze (nog) niet, voorlopig is Claudine tevreden met haar eigen keuken in de woning aan de Ringdijk. Ze bakt er de taarten die ze tijdens het hardlopen 'uitdenkt' en ze kneedt er 's avonds de fondant poppetjes (Superman, Bar-



Taart voor Julie met Claudine Jansen

bie) die de toch al kleurrijke taarten opsieren. Voorlopig 'beperkt' Claudine zich tot zo'n drie taarten per week want zij werkt ook nog parttime als mondhygiëniste en ze heeft twee kinderen (van 5 en 7), die overigens al aardig bedreven zijn in het bakken van appeltaart (vooral nog in huiselijke kring).

Scrollend over de fotogalerij op haar smart phone krijg je het idee dat Claudia's taarten bijna te mooi zijn om in te bijten: "We stonden hier buiten

op koninginndag met taart en je zag mensen inderdaad kijken: is dat nou echt om te eten of is het een decoratiestuk?" Ze vindt het geen probleem dat mensen het mes in haar taarten zetten. Haar lol zit in het verzinnen en het bakken van de taarten en in de enthousiaste reacties van de ontvangers van de taart. En vergeet die fondant poppetjes niet. Ook die zijn leuk om naar te kijken en gewoon om op te vreten.#