



@copenhagencakes



@hautesucre

# Marieke Verdenius

teveel 'in de taart te duiken' wanneer je de foto maakt. Zoom liever uit zodat je de hele taart ziet. Zo kloppen de verhoudingen en krijgt een bosbes niet het formaat van een appel.

Foto's van macarons, scones en weelderige chocoladetaarten zijn erg populair op Instagram. Post je regelmatig deze zoete heerlijkheden dan krijg je er vast snel veel nieuwe volgers bij.

De gebruikersnaam van Anastasia (@toetjeaddicted) verraad waar ze dol op is: toetjes! Ik stel me zo voor dat haar huis elke dag geurt naar verse wafels, meringues en homemade appeltaart. Wanneer mag ik aanschuiven? Cécilia (@copenhagencakes) bakt royale taarten van minstens drie lagen met glazuur, prachtig gepresenteerd op feestelijke etagères. Volg de Deense op de voet, want haar eerste kookboek verschijnt volgend voorjaar met nog meer bakinspiratie. Asima (@hautesucre) uit Toronto volgde in Parijs een patisserie-opleiding aan het befaamde Le Cordon Bleu. Haar creaties zijn inclusief Franse touch zoals tartelettes met vijgen en bessen of french toast met walnoten. Ooh lala! ●

Instagram is hotter dan ooit! Redacteur Marieke Verdenius deelt dagelijks haar favoriete momenten via deze foto-app en houdt je in deze nieuwe rubriek op de hoogte met tips, tricks en trends.

Dubbelgelaagde taarten, romige soezen, huisgemaakte cakes en verrukkelijk ander zoets. Overal ter wereld worden deze prachtige creaties gemaakt en op Instagram gedeeld. Want zoet scoort hoog op deze foto-app en thuisbakkers delen dan ook en masse hun guilty pleasures. Een tip: maak gebruik van vers fruit, vooral rode vruchten doen het goed. Nog een tip: probeer niet

## LEUKE INSTAGRAMMERS

**Volg Marieke op Instagram** via @verdenius

**Volg Anastasia op Instagram** via @toetjeaddicted

**Volg Cécilia op Instagram** via @copenhagencakes

**Volg Asima op Instagram** via @hautesucre



@toetjeaddicted