

de leukste taarten shop



Regenboog-driptaart

Twee van de populairste taarten komen samen in deze vrolijke Regenboog-driptaart. Niet alleen de buitenkant is een kleurenfestijn, aan de binnenkant vind je biscuitlagen in alle kleuren van de regenboog.

Boodschappenlijstje



PME Hoge Schraper met Rechte Rand

PS41
€ 5,85



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



Overige benodigdheden:

50 + 400 ml water

7½ ei

500 gram zachte ongezoeten roomboter

Maak 400 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 400 ml water en zet weg. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Doe 500 gram FunCakes mix voor Biscuit, 7 ½ ei en 50 ml water in een mengkom en mix dit in 8 minuten op hoge snelheid tot een glanzend beslag. Mix het hierna nog 2 minuten na op de laagste stand. Spray de bakpannen in met bakspray. Verdeel het beslag in 6 gelijke porties en kleur het met de FunColours gels. Bak alvast 4 biscuits in ongeveer 15 minuten gaar met de Wilton Easy Layer Pans. Bak daarna de twee overige kleuren biscuit. Laat ze afkoelen op een taartrooster.

Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking. Breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta Banaan. Vul een grote spuitzak met witte botercrème. Knip er een puntje af en spuit tussen elke laag biscuit een laag botercrème en stapel op elkaar. Smeer rondom ook af met witte botercrème en trek het geheel strak met de side scraper. Zet de taart in de koelkast zodat de botercrème kan opstijven.

Verdeel de overige botercrème in 6 gelijke porties en kleur dit met de FunColours gels. Doe in een spuitzak met spuitmondje 1M 3 kleuren botercrème en in een tweede spuitzak ook nog eens 3 kleuren botercrème met spuitmond 1M.



Verwarm de FunCakes Dip 'n Drip Wit ongeveer 10 seconden in de magnetron, verdeel het ook in 6 gelijke porties en kleur dit met de FunColours gels. Doe elke kleur afzonderlijk in een spuitzakje en knip er een klein puntje af. Haal de taart uit de koeling en laat alle kleuren drip langs de rand naar beneden glijden. Boven op de taart en langs de onderrand spuit je toefjes en/of schelpjes. Zet tot gebruik terug in de koelkast.