



Stroopwafeltaart XL

Bak zelf een heerlijke stroopwafeltaart met de FunCakes mix voor Stroopwafel Cake. Smeer de taart af met karamel botercrème en maak er een driptaart van met FunCakes Glaze Topping - Caramel.

Boodschappenlijstje



Patisse Taartrooster Rond 32 cm

01320
€ 7,19



FunCakes Mix voor Botercrème 1 kg

F10560
€ 7,49

Overige benodigdheden:

- 750 gram zachte ongezouten roomboter
- 200 ml water
- 9 eieren
- 4 stroopwafels

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak de 200 gram FunCakes mix voor Botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking of in [dit basisrecept](#). Mix de een kilo FunCakes mix voor Stroopwafel Cake met 500 gram zachte boter en 9 eieren in een mengkom op lage snelheid tot een glad beslag. Vet de bakpannen in met Wilton Cake Release en verdeel het beslag over de twee pannen. Bak de cakes in 60-70 minuten gaar. Stort ze daarna op een taartrooster en laat helemaal afkoelen.

Breng nu de botercrème op smaak met de FunCakes karamel smaakpasta. Snijd het kapje van de cakes af, zodat je de cakes mooi strak op elkaar kunt stapelen. Voeg tussen de lagen cake een flinke laag karamelbotercrème toe en stapel de lagen op elkaar. Smeer vervolgens de cake rondom af met een dun laagje botercrème, je mag de cake er nog een beetje doorheen blijven zien. Doe de rest van de botercrème in een spuitzak met spuitmond #6B.

Vul ook een spuitzak met de FunCakes Glaze Topping - Caramel, knip er een klein puntje vanaf en laat de glaze langs de rand van de taart naar beneden druipen. Spuit vervolgens toefjes botercrème bovenop de taart. Snijd twee stroopwafels in vieren en steek een kwart in elk toefje crème. Snijd nog eens 2 stroopwafels in kleine stukjes en vul hier de bovenkant mee op. Zet tot gebruik in de koelkast.

Mede mogelijk gemaakt door: