



## Kerststerren Bento Cake

Bento cakes zijn helemaal hot en trending in de bakwereld! Deze Bento Cake is helemaal in Kerst thema met de nieuwe kleur van het jaar Chic Aubergine. Een perfecte dessert tijdens de feestdagen, of maak hem als cadeau voor iemand die je lief is.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100

€ 4,95



FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercreme 400 g

F10145

€ 5,19



FunCakes Rolfondant Rosé White 250 g

F20295

€ 2,85



FunCakes Rolfondant Chic Aubergine 250 g

F20290

€ 2,85



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 22 g

F54750

€ 2,25



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100

€ 4,99



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110

€ 3,79



Wilton Standard Adaptor/Coupler

03-3139

€ 1,35



Wilton Basic Draaitafel voor Taarten

03-3120

€ 11,65



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm

03-3136

€ 6,85



Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm

03-3133

€ 5,95



Wilton Decorating Tip #003 Round Carded

02-0-0154

€ 1,65



Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler -25cm-

03-3105

€ 11,49



Patisse Koekjes Uitsteker Kerst Set/4

P02019

€ 9,15



Patisserie Koekjes Uitsteker Ringen  
set/14

01950  
€ 19,65



FMM Star Cutter Set/4

CUTST4  
€ 6,89



PME Deep Square Pan 20 x 20 x 7,5cm

SQR083  
€ 16,09

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 250 g
- FunCakes Mix voor Swiss Meringue Boter crème 100 g
- FunCakes Rolfondant Chic Aubergine 600 g
- FunCakes Rolfondant Rosé White 350 g
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Bake Release Spray
- 220 g zachte ongezoeten roomboter
- 95 ml water
- 4 eieren (ca. 200 g)

## Benodigdheden

- FunCakes Spuitzak
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Spuitmondje #003 Rond
- Wilton Standaard Adaptor/Coupler
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler 25cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster 40x25cm
- PME Diepe Vierkante Bakvorm 20 x 20 x 7,5cm
- Patisse Koekjes Uitsteker Ringen set/14
- FMM Sterren Uitsteker Set/4
- Patisse Koekjes Uitsteker Kerst Set/4

## Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Vet de bakpan in met FunCakes Bake Release Spray en spatel het biscuit beslag erin. Bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort na het bakken direct op een taartrooster om af te laten koelen.

## Stap 2: Maak de swiss meringue boter crème

Bereid 100 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Boter crème zoals is aangegeven op de verpakking.

## Stap 3: Snijd en vul de biscuit

Snijd de biscuit met een taartzaag 2x door. Neem uit de set ronde uitstekers een ring met een doorsnee van ongeveer 9-10 cm en steek uit elke plak biscuit 4 ringen.

Maak 4 kleine taartjes van 3 ringen biscuit gevuld en afgesmeerd met FunCakes Mix voor Swiss Meringue Boter crème. Houd een klein beetje crème over om de balletjes op de taart te plakken en om kleine stipjes te maken. Laat de afgesmeerde taartjes in de koelkast een half uur opstijven.

Doe de Swiss Meringue Botercrème wat je over hebt in een spuitzak met een adaptor en spuitmondje #003.

#### **Stap 4: Bekleed het taartje**

Bekleed de taartjes met Rolfondant Chic Aubergine. Het resterende fondant rol je flinterdun uit en hier steek je sterretjes uit.

#### **Stap 5: Decoreer het taartje**

Rol het Rose White rolfondant flinterdun uit en steek hier kleine sterretjes en kerstboompjes uit. Met de rest van deze kleur maak je een gevlochten sierrand met de karen davies mal voor onder en boven op de taartjes. Plak de onderdelen met wat eetbare lijm op en tegen de taartjes.

Met de Swiss Meringue Botercrème zet je tussen de kerstboompjes kleine stipjes.

#### **Stap 6: Geniet van deze feestelijke Bento Cake of geef cadeau!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*