



Roze Fault Line Taart met Sprinkles

Deze heerlijke Fault Line Taart is perfect voor verjaardagen, maar ook baby showers! De taart is gemaakt met de FunCakes Mix voor Red Velvet, afgesmeerd met roze enchanted cream en gedecoreerd met vrolijke sprinkles. Probeer deze trend uit en geniet van een heerlijk stukje taart!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Red Velvet Cake
500 g
F11185
€ 5,95



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g
F10130
€ 7,35



FunCakes Sprinkle Medley Pretty
Sweet 65 g
F51440
€ 3,15



FunCakes Metallic Sugar Rods XL
Yellow Gold 70 g
F52595
€ 3,99



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g
F44110
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Honey Gold
30 g
F44205
€ 3,55



FunCakes Metallic Food Paint Dark
Gold 30 ml
F45185
€ 6,45



FunCakes Spuitzakken 46 cm pk/10
F85120
€ 4,09



Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
03-3120
€ 11,65



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling
Grid -40x25 cm
03-3136
€ 6,85



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded
02-0-0151
€ 2,35



Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5
cm
03-3133
€ 5,95



Wilton Decorator Preferred® Deep
Round Pan Ø 15x7,5cm
03-0-0035
€ 9,65



Wilton Dowel Rods Plastic set/4
05-0-0028
€ 3,59



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129

€ 4,15



Dekofee Profi Brush 1

DF0703

€ 3,50



Patisse Taartrand Zijschraper

P01541

€ 4,49

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Red Velvet Cake 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 300 g
- FunCakes Sprinkle Medley Pretty Sweet
- FunCakes Metallic Sugar Rods XL Geel Goud
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Honey Gold
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Metallic Verf Donker Goud
- 300 ml melk
- 200 ml water
- 100 g plantaardige olie
- 3 eieren (ca. 150 g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 46 cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm 2x
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Taartzaag -25cm-
- Wilton Draaitafel
- Wilton Smitmondje #1M Open Star
- Wilton Plastic Dowel Stokjes set/4
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- Dekofee Profi Penseel 1
- Patisse Taartrand Zijschraper 20cm

Stap 1: Bak de red velvet cake

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpannen in met bakspray. Bereid daarna 500 gram van de FunCakes Mix voor Red Velvet Cake met eieren, plantaardige olie en water zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel het beslag gelijkmatig over de twee bakvormen. Bak de red velvet cake in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort daarna gelijk op een taartrooster om goed af te koelen.

Stap 2: Maak de enchanted cream

Bereid 300 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream met water en melk zoals is aangegeven op de verpakking. Kleur daarna 2/3 van de enchanted cream roze en 1/3 honey gold. Doe dit door de eetbare kleurstof door de enchanted cream te spatelen. Heb je de gewenste kleur nog niet bereikt? Dan kan je altijd meer kleurstof toevoegen.

Stap 3: Vul en stapel de taart

Snijd allebei de red velvet cakes door midden met de taartzaag, vul en stapel op elkaar met een dun laagje enchanted cream tussen de lagen. Duw van boven naar beneden 2 dowels in de taart en knip af op maat. Smeer als laatst de hele buitenkant van de taart met een dun laagje roze enchanted cream.

Stap 4: Maak de fault line op de taart

Meng de twee verschillende strooisels van FunCakes door elkaar en druk dit daarna voorzichtig tegen het midden van de taart. Smeer boven op de taart, boven en onder de rand van de strooisels een dikke laag roze enchanted cream. Zet de taart daarna op een draaitafel en trek de taart strak met behulp van de side scraper. Doe dit voorzichtig en niet met te veel kracht, anders schraap je de strooisels er af.

Stap 5: Decoreer de fault line taart

Doe de honey gold enchanted cream in een spuitzak met het spuitmondje #1M en spuit toefjes bovenop de taart. Strooi daarna gemengde strooisels over de toefjes. Verf als laatst met de donker gouden eetbare verf de randjes van de fault line taart.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Fault Line Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.