



Be Mine Bento Cake

Wil jij iemand vragen om jouw Valentijn te zijn tijdens Valentijnsdag? Doe dit met deze heerlijke traktatie gemaakt door @a.la.marie met BE MINE geschreven op de taart. De Bento Box Cake is gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Red Velvet en heerlijk gedecoreerd met botercrème. Perfect om je liefde te verklaren!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Red Velvet Cake
500 g

F11185
€ 5,06



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,33



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,24



FunCakes Food Colour Gel Rood 30 g

F44100
€ 3,02



FunCakes Food Colour Gel Geel 30 g

F44115
€ 3,02



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,02



FunCakes Sprinkle Medley Love 180 g

F51495
€ 5,91



FunCakes Bento Cake Box White 15x15
cm pk/10

F83450
€ 3,39



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,22



Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5
cm

03-3133
€ 5,06



Wilton Decorating Tip #003 Round
Carded

02-0-0154
€ 1,40



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

03-3136
€ 5,82



Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø
15 x 10 cm

129001701
€ 9,34

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Red Velvet Cake 250 kg
- FunCakes Mix voor Botercrème 125g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood
- FunCakes Sprinkle Medley Love
- FunCakes Bake Release Spray
- 1,5 ei (ca. 75 g)
- 60 ml plantaardige olie
- 100 ml water
- 150 g ongezoeten (room)boter
- 125 ml water

Benodigheden

- FunCakes Bento Cake Box White 15x15 cm pk/10
- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- 2x Wilton Spuitmondje #003 Rond
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm

Stap 1: Bak de Red Velvet

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Bereid 250 gram van de FunCakes Mix voor Red Velvet zoals staat aangegeven op de verpakking. Vet de bakvorm in met de bakspray en spatel hier het beslag in. Bak de red velvet cake in 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken op een afkoelrek en laat goed afkoelen

Stap 2: Maak de botercrème

Bereid 125 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking.

Stap 3: Vul en smeer af

Snijd de biscuit een keer door het midden en vul en smeer af met de botercrème. Laat de red velvet cake een half uur afkoelen in de koelkast zodat de crumb coat stevig is geworden.

Stap 4: Decoreer de taart

Kleur 1/2° van de botercrème roze, 1/4° geel en 1/4° rood. Smeer de taart daarna af met de roze botercrème. Plaats de gele en rode botercrème apart in een spuitzak met het spuitmondje #003. Maak met de gele botercrème kleine bloemetjes op de bovenkant en smeer glad met een spatel. Spuit met de rode botercrème "BE MINE" op de bento cake en maak af met de sprinkles.

Stap 5: Verklaar je liefde met deze heerlijke Bento Cake!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @a.la.marie.