



Pixel checkerboard cake

Tussen al die zoete, zachte, sierlijke taarten is een grafisch strakke taart als deze een leuke afwisseling. En bij het opensnijden van de taart blijkt er binnenin ook nog een leuke verrassing te zitten.

Boodschappenlijstje



Crisco Shortening 450g

23913
€ 11,65



PME Palette Knife Angled Blade -33
cm-

PK1014
€ 8,49



Patisse Magnetische Maatlepels RVS
Set/5

P02486
€ 15,45

Overige benodigdheden:

- 10 eieren
- 500 gram zachte ongezouten boter
- Printjs op eetbaar papier van pixel motief in dezelfde kleuren als de binnenkant (Deleukstetaartenprints.nl)
- 14-16 eetlepels water (ca. 140 ml)

Maak 1 kilo Mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking of in [dit basisrecept](#) en verdeel het daarna in 3 gelijke porties welke je kleurt in violet, royal blue en sky blue. Vet de bakpannen en plastic rand in met cake release. Leg de plastic ring in de bakpan en vul de ring met de drie kleuren cupcakebeslag. Trek voorzichtig de plastic ring uit de pan, was af, vet opnieuw in en leg het in de tweede pan. Vul ook hier de ring weer met drie kleuren cupcakebeslag, maar in een andere volgorde als de eerste pan. Doe hetzelfde voor de derde bakvorm.

Bak de cakes in een voorverwarmde oven op 180°C (heteluchtoven 160°C) gedurende 45-50 minuten. Test eventueel of de taart gaar is door er met een satéprikker in te prikken. Zo niet, bak de cake dan nog iets langer. Laat de cakes na het bakken afkoelen op een taartrooster.

Doe de Crisco samen met het water en de smaakstof in een mengkom en mix dit op lage snelheid tot een samenhangend geheel. Het moet er een beetje zalvig uitzien. Voeg hierna in een keer de suikerbakkerspoeder en de meringuepoeder toe en meng het geheel op lage snelheid nog even door tot alles is vermengd. Als je de crème iets te droog vindt, voeg er dan een eetlepel water aan toe. Het moet een goed smeerbare crème worden, vergelijkbaar met Nutella.

Smeer tussen elke laag cake een flinke laag crème en smeer de buitenkant er rondom mee af. Knip de pixelprint op maat en plak dit tegen de zijkant van de taart aan.

Dit recept werd mede mogelijk gemaakt door Wilton.