



Zomerse Naked Bruidstaart

Deze zomerse gestapelde Naked Cake is ideaal voor zomerse feesten! Met heerlijk vers fruit heb je binnen no time een prachtige taart op tafel staan. Perfect voor een bruiloft of een zomerse barbeque.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercreme 1kg

F10560
€ 5,99



FunCakes Bakspray 200ml

F54100
€ 4,99



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 4kg

F10800
€ 19,48



LorAnn Super Strength Flavor
Mousseurende Wijn 3,7ml

L0550
€ 2,29



FunCakes Cake Drum Rond Ø30,5 cm-
Zilver

F80895
€ 2,95



FunCakes Cake Board Rond Zilver
Ø20cm

F80620
€ 1,29



Wilton Dowel Rods Plastic set/4

05-0-0028
€ 3,59



Wilton Decorator Preferred Diepe
Ronde Bakvorm Ø20x7,5cm

03-0-0034
€ 8,84



Patisse Taartrooster Antikleef 40x25cm

P10578
€ 7,39



PME Taartsnijder Groot 40cm

CL18
€ 11,79



PME Paletmes Gebogen 23cm

PK1013
€ 4,99

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Botercrème 600g
- FunCakes Mix voor Biscuit 1300g
- FunCakes Bake Release Spray
- LorAnn Super Strength Smaakstof Sprankelende Wijn
- 130 ml water
- 21 eieren
- 600 ml water
- 750 gram zachte ongezouten roomboter
- Heerlijk vers fruit, zoals aardbeien, blauwe bessen, bramen, frambozen, rode bessen

Benodigdheden

- FunCakes Cake Drum Rond Ø30,5 cm- Zilver
- FunCakes Cake Board Rond Ø20 cm - Zilver
- FunCakes Taartkartons Zilver/Goud - Rond - 20cm pk/3
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Plastic Dowel Stokjes set/4
- Patisse Taartrooster Antikleef 40x25cm
- PME Taartzaag 46cm
- PME Paletmes Hoek 23cm

Stap 1: Bereid de botercrème voor

Maak de 600 gram botercrème mix aan met 600 ml water en zet weg

Stap 2: Verdelen van de biscuitmix

Houdt voor de biscuit dit schema aan: 30 cm = 500 gram biscuitmix, 7 ½ ei + 50 ml water. 45-50 minuten bakken 25 cm = 400 gram biscuitmix, 6 eieren + 40 ml water. 40-45 minuten bakken 20 cm = 250 gram biscuitmix, 4 eieren + 25 ml water. 30-35 minuten bakken 15 cm = 150 gram biscuitmix, 3 eieren + 15 ml water. 30-35 minuten bakken

Stap 3: Biscuitmix bakken

Doe de biscuitmix per bakvorm, samen met de eieren en het water in een mengkom en mix dit op hoge snelheid in 8 minuten tot een glanzend beslag en mix het hierna nog 2 minuten na op de laagste stand. Doe het in het ingevette bakblik en bak de biscuit gaar in een voorverwarmde oven van 160 graden hete lucht. Stort hierna meteen op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 4: De botercrème afmaken

Maak ondertussen de botercrème af zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de smaakstof.

Stap 5: Snijd de biscuit door

Snijd de biscuits 2 keer door met de taartzaag en zet de 15 en 20 biscuit op een goud/zilver

taartkarton (op maat geknipt). De 25 zet je op het cake board en de 30 cm gaat op de drum.

Vul de biscuits met de botercrème en smeer er rondom mee af met zodat je nog wel de biscuit er doorheen ziet. Laat dit goed opstijven in de koelkast.

Stap 6: Het stapelen van de biscuits

Stapel als de biscuits als de botercrème goed hard is geworden op elkaar met op maat geknipte plastic dowels in elke laag.

Decoreer de taart met heel veel vers fruit en zet tot gebruik terug in de koelkast.