



Kleurrijke Regenboogtaart

Maak deze Kleurrijke Regenboogtaart helemaal zelf met dit recept! Deze taart bevat lagen in alle kleuren van de regenboog. Geef de botercrème ook regenboogtinten en maak er een feestelijk kleurenfeestijn van! Perfect voor verjaardagen van kinderen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100

€ 3,96



FunCakes Musketzaad Discomix 80 g

F51565

€ 2,12



Colour Mill Oil Blend Sunset 20 ml

CMO20SUN

€ 5,19



Colour Mill Oil Blend Green 20 ml

CMO20GRN

€ 5,19



Colour Mill Oil Blend Yellow 20 ml

CMO20YLW

€ 5,19



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100

€ 3,99



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

03-3136

€ 5,48



FunCakes Mix voor Botercrème 1 kg

F10560

€ 5,99



FunCakes Smaakpasta Witte Choco 100 g

F56110

€ 4,84



Colour Mill Oil Blend Purple 20 ml

CMO20PPL

€ 5,19



Colour Mill Oil Blend Cobalt 20 ml

CMO20COB

€ 5,19



Colour Mill Oil Blend Red 20 ml

CMO20RED

€ 5,19



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110

€ 3,03



Wilton Decorating Tip #012 Round Carded

02-0-0138

€ 1,32



PME Palette Knife Angled Blade -33
cm-

PK1014
€ 6,79



PME Plain Edge Tall Side Scraper

PS41
€ 4,39

Ingrediënten

- FunCakes mix voor Botercrème 600 g
- FunCakes mix voor Biscuit 500 g
- FunCakes Musketzaad Discomix
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco
- Colour Mill Oil Blend Sunset
- Colour Mill Oil Blend Purple
- Colour Mill Oil Blend Green
- Colour Mill Oil Blend Cobalt
- Colour Mill Oil Blend Yellow
- Colour Mill Oil Blend Red
- 600 + 50 ml water
- 7 ½ ei
- 720 gram ongezoeten roomboter

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Vierlaagse Bakvorm Rond Easy Layers 20cm
- Wilton Decorating Tip #012 Round Carded
- PME Palette Knife Angled Blade -33 cm-
- PME Plain Edge Tall Side Scraper

Stap 1: Kleur het biscuit met de Colour Mill

Maak de 600 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 600 ml water en zet weg. Verwarm de oven voor op 160 graden hete lucht. Doe de 500 gram FunCakes mix voor Biscuit, 7 ½ ei en 50 ml water in een mengkom en mix dit in 8 minuten op hoge snelheid tot een glanzend beslag. Mix het hierna nog 2 minuten na op de laagste stand. Spray de bakpannen in met bakspray. Verdeel het beslag in 6 gelijke porties en kleur het met de kleurstoffen. Bak alvast 4 biscuits in ongeveer 15 minuten gaar en bak daarna de twee overige kleuren. Laat ze afkoelen op een taartrooster.

Stap 2: Maak de botercrème af

Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking, breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta Witte Choco en vul een grote spuitzak met witte crème. Knip er een puntje af en spuit tussen elke laag biscuit een laag botercrème en stapel op elkaar. Smeer rondom ook af met witte botercrème en trek het geheel strak met de side scraper. Zet de taart in de koelkast zodat de crème kan opstijven.

Stap 3: Decoreer de taart

Verdeel de overige botercrème in 6 gelijke porties en kleur dit met de verschillende FunColours gels. Doe elke kleur afzonderlijk in een spuitzak met spuitmondje #12. Begin aan de onderrand van de taart met een dopje te spuiten en met het paletmes veeg je het een beetje uit. Herhaal dit tot je rond bent en met de volgende kleur verder kan gaan. Strooi bovenop de taart een mix van de



gekleurde musketzaadjes en zet de taart terug in de koelkast tot gebruik.

[De regenboog taart variant van Bakken.nl](#)