



Paashazen Taart

Deze heerlijke Paashaas Taart van Wilton is perfect als paasdessert. De taart is gemaakt met de FunCakes Bakmix voor Carrot Cake en heerlijk gedecoreerd met enchanted cream. Kleur de Enchanted Cream® en decoreer met de Paashazen en wortelen. Een snelle en makkelijke traktatie die je graag zult maken, deze konijntjestaart smaakt net zo zoet als hij eruitziet!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Carrot Cake 500 g

F10160
€ 4,65



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



FunCakes Suikerparels Large Wit 70 g

F53060
€ 3,19



Wilton Icing Color - Orange - 28g

04-0-0032
€ 2,59



Wilton Icing Color - Violet - 28g

04-0-0034
€ 2,59



Wilton Icing Color - Royal Blue - 28g

04-0-0035
€ 2,59



Wilton Icing Color - Leaf Green - 28g

04-0-0047
€ 2,59



Wilton Disposable Decorating Bags
30cm, pk/12

03-3111
€ 5,95



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

03-3136
€ 6,85



Wilton Decorating Tip #001 Round
Carded

02-0-0132
€ 1,65



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Decorating Tip #2 Round
Carded

02-0-0147
€ 1,55



Wilton Icing Smoother

03-3106
€ 11,45



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129

€ 4,15



Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø
20 x 10 cm

129001703

€ 14,99

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Carrot Cake 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 225 g
- FunCakes Suikerparels Large Wit
- FunCakes Bake Release Spray
- Wilton Eetbare Kleurstof Royal Blauw - Icing Color
- Wilton Eetbare Kleurstof Violet - Icing Color
- Wilton Eetbare Kleurstof Oranje - Icing Color
- Wilton Eetbare Kleurstof Bladgroen - Icing Color
- 80 ml + 150 ml water
- 3 eieren (ca. 150 g)
- 150 ml plantaardige olie (140 g)
- 150 g geraspte wortel
- 150 ml melk

Benodigheden

- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 32,5 cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 30cm
- Wilton Icing Smoother - Schraper
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Spuitmondje #002 Rond
- Wilton Spuitmondje #001 Rond

Stap 1: Bak de Carrot Cake

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Carrot Cake zoals is aangegeven op de verpakking. Spray de bakvorm in met de Bake and Release spray en spatel het beslag in de bakvorm. Bak de cake in het midden van de oven in ongeveer 50-60 minuten gaar. Laat daarna op een afkoelrooster afkoelen.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Maak 225 gram van de FunCakes Mix voor de Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking.

Stap 3: Snijd en vul de cake

Snijd de cake drie keer door en vul deze met de Enchanted Cream®. Smeer de taart af en gebruik hierbij de spatel om een mooie swirl op de taart te maken. Laat een half uur hard worden in de koelkast. Zorg er voor dat je nog een deel Enchanted Cream® over hebt om te decoreren.

Stap 4: Decoreer de carrot cake

Kleur 4/6^e van de overgebleven Enchanted Cream® met de kleurstoffen violet en royal blauw om de gewenste kleur blauw te krijgen. Kleur 1/6^e van de cream groen en de andere 1/6^e oranje.

Opspuiten van de konijnen

Plaats de blauwe cream in een spuitzak met het spuitmondje #1M. Spuit een grote rozet om de bodem van het konijntje te vormen. Spuit een kleinere rozet voor het hoofd. Spuit twee lijnen voor de oren. Herhaal dit rondom de hele taart.

Opspuiten wortelen

Vul een spuitzak met het spuitmondje #002 met de oranje cream en een spuitzak met het spuitmondje #001 met de groene cream. Spuit met oranje en groen glazuur wortels en bladeren langs de zijkanten van de taart. Plaats met een pincet suikerpereels langs de zijkanten van de taart.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Paashaas Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.