



Liefdevolle Bento Box

Wil je een geliefde verrassen met een zoete traktatie? Bijvoorbeeld je moeder voor Moederdag of je partner voor Valentijn. Dan maak je ze heel blij met deze schattige Bento Box! De Bento Bx is gemaakt door thuisbakster @a.la.marie. Met de box is het zeker smullen en hij ziet er eens heel mooi uit! Superleuk om te maken en te geven aan jouw moeder of geliefde, gewoon zomaar of voor een speciale gelegenheid.

Boodschappenlijstje



PME Extra Diepe Ronde Bakvorm
Ø10x10cm

RND044
€ 7,95



Patisse Koekjesuitsteker Bloem set/5

P02011
€ 5,85



ScrapCooking Berichten Tekens set/87

SC2041
€ 19,09



FunCakes Mix voor Cupcakes 1kg

F10505
€ 6,75



FunCakes Mix voor Botercreme 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Smaakfondant Citroen 250g

F20420
€ 2,85



FunCakes Baking Cups Lila pk/48

F84250
€ 3,19



FunCakes Food Colour Gel Peach 30g

F44165
€ 3,65



FunCakes Sprinkle Medley Pretty Sweet 65g

F51440
€ 3,29



FunCakes Suikerdecoratie Bloemenmix Roze set/24

F50595
€ 3,99

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 1kg
- FunCakes Mix voor Botercrème 500 g
- FunCakes Suikerdecoratie Bloemenmix Roze Set/24
- FunCakes Sprinkle Medley Pretty Sweet 65 g
- FunCakes Smaakfondant Citroen 250g
- RD ProGel Eetbare Kleurstof Gel Lila
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Perzik 30 g
- RD ProGel Eetbare Kleurstof Gel Citroengeel
- 6,5 eieren
- 341 g ongezouten boter
- 500 ml water
- 600 g ongezouten boter

Benodigheden

- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm 10 x 10cm
- House of Marie Cupcake Doos 12 - Circus Roze - pk/2
- FunCakes Cupcakevormpjes Lila pk/48
- Patisse Koekjes Uitsteker Bloem Set/5
- ScrapCooking Tekst & Tekens Set/87

Stap 1: Bereid de Bakmix voor Cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 500 g mix, 5 eieren (250 g) en 250 g boter klop het geheel 4 minuten op de laagste stand tot een glad beslag. Vul de muffin bakvorm met papieren cupcakevormpjes en bak de cupcakes in 18 tot 20 minuten gaar.

Om de Bento Cake te maken heb je een 10x10 extra diepe bakvorm nodig. Meng 182 g Cupcake Bakmix met 1,5 ei en 91 g ongezouten boter tot een glad beslag. Klop het geheel 4 minuten op de laagste stand. Vet de bakvorm in en giet het beslag in de bakvorm. Houd de Bento cake in de gaten en prik er een satéprikker in om te kijken of de cake gaar is. Laat de cake vervolgens afkoelen op een taartrooster

Stap 2: Bereid de Botercrème

Meng 500 g mix met 500 ml water, klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 600 g ongezouten (room)boter in ca. 5 minuten zacht. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Stap 3: Bento Cake vullen en afsmeren

Maak van wit bakpapier twee vierkantjes van 20x20 cm, deze kan je gebruiken om de Bento Cake op te zetten. Leg een uitgeknipt stuk bakpapier onder de Bento Cake en smeer een toef botercrème uit in het midden van de vel bakpapier. Zaag drie dunne cake lagen van 1,5 cm en leg de eerste laag op de botercrème.

Schep botercrème op de cake laag en smeer dit uit met een spatel. Zorg dat vulling niet te dik is (0,5 cm). Plaats de tweede cake laag erboven op en smeer deze ook af met een laagje botercrème. Stapel de laatste laag op de cake. Smeer nu de randen van taart glad door middel van een spatel. Plaats de cake in de koeling.

Stap 4: Botercrème kleuren

Terwijl de cake in de koeling zit, kan de overige botercrème gekleurd worden. Verdeel de overgebleven botercrème in drie delen en kleur de botercrème met de drie verschillende kleurstoffen: FunCakes kleurstof Perzik, RD ProGel Citroen Geel, RD ProGel Lila. Meng de kleuren goed door met een lepel en zet ze opzij.

Stap 5: Bento Cake afsmeren

Vul een spuitzak met de kleur naar wens voor de basis van de Bento Cake. Hier is Perzik gebruikt. Draai het uiteinde dicht en knip een punt van de spuitzak af. Haal de cake uit de koeling en begin met de spuitzak botercrème op de Bento Cake te spuiten. Spuit de botercrème rondom de hele cake en werk je weg naar boven toe.

Neem een smoother en ga langs de botercrème om deze glad te maken. Houdt de smoother een beetje schuin tegen de cake en druk deze lichtjes aan. Herhaal dit totdat je een mooi egale cake hebt. Zet de cake even in de vriezer/koelkast.

Stap 6: Bento Box vullen

Neem de House of Marie Cupcake doos en knip in het midden van de bovenste en middelste rij de tussenstukjes weg zodat er zich een vierkant vormt. Pak de punten van het bakpapier waar de Bento Cake op staat vast en hijs de cake in de doos. Vul de box nu ook met de cupcakes.

Stap 7: Bento Box decoreren

Pak de fondant en snij er de helft vanaf. Kneed deze door en verdeel het in drie stukken. Maak 2 kleuren uit de stukken fondant, door een klein druppeltje kleurstof eraan toe te voegen en deze goed door te kneden. Houdt 1 stuk wit. Kneed de drie stukken fondant samen tot één geheel. Om een marmer effect te creëren kan je de fondant een beetje draaien. Rol de fondant uit tot ongeveer een

paar mm dik.

Druk nu in de fondant met de ScrapCooking tekst jouw favoriete tekst. Plaats de bloem uitsteker zodanig dat de tekst centraal staat en druk deze uit. Plaats de fondant bloem in het midden op de Bento Cake en begin met het decoreren van de cake en de cupcakes met de botercrème.

Om de regenboog toef te maken heb je een stuk vershoudfolie nodig en alle kleuren botercrème. Schep met een lepel een kleur in een horizontale lijn op de vershoudfolie. Schep van elke kleur ongeveer 3 eetlepels en herhaal dit met de anderen kleuren. Tot je een regenboog aan botercrème kleuren naast elkaar hebt. Pak de twee punten van de folie aan jouw zijde en trek deze richting de punten van boven en vouw hem dicht als een rol. Knijp de uiteindes dicht en draai deze beide dicht.

Knip de punten af van 4 spuitzakken en vul deze met spuitmondjes naar wens. Plaats in 1 spuitzak de regenboog kleuren die gewikkeld zijn in folie. Knip de folie eerst aan 1 kant open en plaats die in de spuitzak. Vul de andere spuitzakken met de overgebleven drie kleuren.

Maak verschillende toefjes op de Bento Cake en Cupcakes. Werk het af met de FunCakes Sprinkle Medley Pretty Sweet en de FunCakes Suikerdecoratie bloemen.

Stap 8: Geniet van jouw liefdevolle Bento Box!