



Botercrème Bloemen Taart

Maak met dit recept deze vrolijke, maar vooral lekkere Botercrème Bloemen Taart. De taart bestaat uit opgespoten rozetten, dropflowers en zigzags gemaakt van de FunCakes Botercrème. Deze taart is perfect voor het voorjaar en de zomer!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100
€ 3,96



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,07



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



FunCakes Food Colour Gel Paars 30 g

F44120
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green 30 g

F44130
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30 g

F44145
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 2,50



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

03-3136
€ 6,85



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

02-0-0151
€ 2,35



Wilton Decorating Tip #032 Open Star Carded

02-0-0155
€ 1,69



Wilton Decorating Tip #21 Open Star Carded

02-0-0150
€ 1,65



Wilton Decorating Tip #104 Petal Carded

02-0-0136
€ 1,65



Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 20x7,5cm

03-0-0034
€ 8,84

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 250g
- FunCakes Mix voor Botercrème 400 g
- FunCakes Smaakpasta Slagroom
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bladgroen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- FunCakes Bake Release Spray
- 425 ml water
- 400 g zachte ongezoeten roomboter
- 4 eieren (ca. 200g)
- Jam naar keuze

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Comfort Grip Spatel Taps 22,5 cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star (meerdere)
- Wilton Spuitmondje #104 Petal
- Wilton Spuitmondje #032 Open Star
- Wilton Spuitmondje #021 Open Star (meerdere)

Stap 1: Bak het biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe volgens aanwijzing op de verpakking. Vet de Wilton bakvorm in en verdeel het beslag over de bakvorm. Bak de biscuit in 30 - 35 minuten gaar en laat het daarna afkoelen op de Wilton afkoelrek.

Stap 2: Maak de FunCakes Mix voor Botercrème

Bereid 400 g FunCakes Mix voor Botercrème volgens aanwijzing op de verpakking. Maak de botercrème af met de slagroom smaakpasta, voeg toe naar smaak.

Stap 3: Vul en smeer het biscuit af met botercrème

Snijd met de taartzaag de biscuit twee keer door en vul met jam naar keuze en botercrème, smeer de hele buitenkant van de taart af met botercrème en laat een half uur opstijven in de koelkast.

Stap 4: Decoreer de biscuit met bloemen van botercrème

Verdeel de rest van de botercrème in diverse porties en kleur dit met de verschillende FunCakes Eetbare Kleurstoffen.



Verdeel de spuitmondjes over de spuitzakken en vul ze met de gekleurde botercrème. Spuit rozetten, dropflowers en zigzags op de helft van de taart naar eigen inzicht. Zet de taart tot gebruik in de koelkast.

Stap 5: Geniet van een heerlijk stukje Botercrème Bloemen Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes