



Ruby Pure Chocolate Taart

Deze heerlijke driptaart bestaat uit de FunCakes Mix voor Ruby Cake, de FunCakes Mix voor Donkere Choco Cake en een romige botercrème met pure en ruby chocolade! De taart is gedecoreerd met macarons, gedroogde cranberries en frisse frambozen. Een feest om te maken dus! Deze driptaart is perfect voor Valentijnsdag, Moederdag, Vaderdag en zelfs verjaardagen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Macarons,
Glutenvrij 300 g

F11115
€ 4,33



FunCakes Smaakpasta Witte Choco
100g

F56110
€ 5,14



FunCakes Sparkle Dust Ruby

F41070
€ 3,31



Sugarflair Rejuvenator Spirit - Alcohol -
14ml.

K101
€ 3,36



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

03-3136
€ 5,82



Wilton Decorator Preferred Spatula
Hoek 32,5 cm

02-0-0180
€ 8,24



Wilton Decorating Tip Round #2A

02-0-0163
€ 2,00



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,33



FunCakes Chocolade Melts Puur 350 g

F30105
€ 13,13



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,24



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,22



Wilton Basic Draaitafel voor Taarten

03-3120
€ 9,90



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,00



Silikomart Wonder Cakes Macaron Mat

MAC01A
€ 14,75



Scrapcooking Food Brush Set/6

SC5170
€ 11,04



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20
x 10cm

RND084
€ 13,22



Patisse Taartzaag 31cm

P01792
€ 6,11



PME Plain Edge Tall Side Scraper

PS41
€ 4,67

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Ruby Cake 400 g
- FunCakes Mix voor Donkere Choco Cake 400 g
- FunCakes Mix voor Macarons 300 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 400 g
- FunCakes Chocolade Melts Puur 150 g
- FunCakes Chocolade Melts Ruby 150 g
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Ginger Goud
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Ruby
- FunCakes Marsepein Decoratie Rozen Goud
- FunCakes Mini Chocolade Rocks Puur
- FunCakes Bake Release Spray
- Sugarflair Rejuvenator Spirit Alcohol 14ml
- 70 g eiwit
- 880 g ongezoeten roomboter
- 425 ml water
- 70 g eiwit
- 8 eieren
- Frambozen
- Gedroogde cranberries

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #1M
- Wilton Spuitmondje #2A
- Wilton Decorator Preferred Spatel Hoek
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Afkoelrek
- Patisse Taartzaag 31cm
- Scrapcooking Kwasten Set/6
- Silikomart Macaron Mat
- PME Plain Edge Side Scraper
- PME Extra Diepe Ronde Bakpan Ø 20 x 10cm

Stap 1: Maak de FunCakes Mix voor Macarons

Bereid 300 gram FunCakes Mix voor Macarons zoals aangegeven wordt op de verpakking. Maak een mengsel van de soft pink dust en de deep claret dust om tot een ruby kleur te komen. Kleur hiermee de macaronmix. Doe dit in een spuitzak met spuitmondje #2A en spuit doppen op de macaron mat. Laat dit 2 uur aan de lucht drogen.

Stap 2: Bak de Ruby Cake

Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C). Bereid 400 gram FunCakes Mix voor Ruby Cake zoals aangegeven wordt op de verpakking. Vet de bakvorm in en spatel het beslag in de bakpan. Bak de cake in ongeveer 50 minuten gaar. Stort hierna op een taartrooster en laat helemaal

afkoelen.

Stap 3: Bak de Donkere Choco Cake

Bereid 400 gram FunCakes Mix voor Donkere Choco Cake zoals aangegeven wordt op de verpakking. Vet de bakvorm opnieuw in en spatel het beslag in de bakpan. Bak de cake in ongeveer 50 minuten gaar. Stort hierna op een taartrooster en laat helemaal afkoelen.

Stap 4: Bak de Macarons

Koel de oven af naar 150°C (heteluchtoven 130°C). Bak de macarons in 15 minuten gaar. Laat ze op het aanrecht op de mat afkoelen. Haal ze er pas van af als ze helemaal afgekoeld zijn. Maak van de FunCakes Golden Ginger Dust en de Sugarflair Rejuvenator een verfje, neem een grote platte kwast en strijk hiermee met de verf over de macaronschelpen.

Stap 5: Maak de FunCakes Mix voor Botercrème

Bereid 400 gram FunCakes Mix voor Botercrème zoals aangegeven wordt op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes Witte Chocolate Pasta. Snijd de cakes allebei 2 x door met de taartzaag en stapel ze om en om met een laag crème op elkaar. Met een spatel smeer je de hele buitenkant af met de witte chocolade botercrème en je trekt het daarna helemaal strak met behulp van de turntable en de side scraper. Hou wel een kleine hoeveelheid botercrème over om mee te decoreren. Zet de taart voor een uur in de koelkast om goed koud te laten worden.

Stap 6: Breng de ruby drip aan op de taart

Smelt 150 gram FunCakes Ruby Melts in de magnetron. Smelt op maximaal vermogen (± 800 W) in de magnetron. Roer elke 15 - 20 seconden de chocolade goed door, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreidt. Stop met verwarmen zodra de chocolade bijna volledig gesmolten is (kleine stukjes mogen nog zichtbaar zijn). Blijf roeren totdat de chocolade opgelost is en doe dit in een spuitzak. Knip er een klein puntje af en laat de melts langs de rand naar beneden glijden. Zet weer terug in de koelkast zodat de ruby kan opstijven.

Stap 7: Breng de pure chocolade drip aan op de taart

Smelt 150 gram pure melts in de magnetron. Smelt op maximaal vermogen (± 800 W) in de magnetron. Roer elke 15 - 20 seconden de chocolade goed door, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verspreidt. Stop met verwarmen zodra de chocolade bijna volledig gesmolten is (kleine stukjes mogen nog zichtbaar zijn). Blijf roeren totdat de chocolade opgelost is en doe dit ook in een spuitzak. Laat dit ook langs de rand naar beneden glijden en zet hierna ook weer even in de koelkast om op te stijven.

Stap 8: Decoreer de taart

Doe de overgebleven botercrème in een spuitzak met spuitmondje #1M en spuit de rand vol met kleine toefjes. De crème die je overhebt meng je met de gesmolten pure melts die je over hebt van de drip. Dit doe je in een spuitzak met spuitmondje #2A en hier vul je de macarons mee.



Decoreer de taart verder af met de macarons, frambozen, gedroogde cranberries, gouden roosjes en de choco rocks.

Stap 9: Geniet van deze heerlijke Ruby Pure Chocolate Taart!

Dit recept is medemogelijk gemaakt door FunCakes.