

# de leukste taarten shop

## Eton Mess Naked Cake



Een Eton Mess is een heerlijk dessert, gemaakt van een mix van meringue, fruit en slagroom. Met dit recept maak je een lekkere combinatie van Eton Mess en cake, wat samen een Eton Mess Naked Cake vormt! De lagen cake zijn gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes. Deze combinatie is onweerstaanbaar en heerlijke als dessert!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105  
€ 4,55



FunCakes Slagroomversteviger Gezoet  
150g

F54685  
€ 4,29

# de leukste taarten shop



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110  
€ 3,89



Wilton Recipe Right Antiaanbak  
Afkoelrek 40x25cm

03-3136  
€ 6,85



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151  
€ 2,35



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm  
pk/20

P01733  
€ 3,95

# de leukste taarten shop

## Ingrediënten

- 10 gr FunCakes eiwitpoeder
- 500 gr FunCakes Bakmix voor Cupcakes
- FunCakes Bake and Release Spray
- FunCakes Slagroomversteviger - gezoet
- 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- 60 ml water
- 5 eieren
- 140 gram fijne kristalsuiker
- 400 ml slagroom
- Aardbeien (in kleine stukjes + een paar voor decoratie), blauwe bessen, frambozen, bramen

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Vijflaagse Bakvorm Rond Easy Layers 15cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

## Stap 1: Maak de meringue

Verwarm de oven voor op 120°C (heteluchtoven 100°C). Doe 10 gram FunCakes eiwitpoeder en 60 ml water in een schaalje en roer dit stevig door. Laat 10 minuutjes staan. Zorg ervoor dat de beslagkom en de garde vetvrij zijn voordat je het eiwit gaat opkloppen. Klop het eiwit op de hoogste stand tot een wit schuimig geheel. Voeg hier al draaiend op de hoogste stand het fijne kristalsuiker in delen aan toe en laat draaien tot het een stijf schuim wordt dat pieken trekt.

# de leukste taarten shop

Doe het schuim in een spuitzak met #1M en spuit op een met bakpapier beklede bakplaat toefjes. Laat de schuimpjes 1,5 uur in de oven drogen op 120°C (heteluchtoven 100°C).

## **Stap 2: Maak de cake**

Verwarm de oven vervolgens voor op 180°C graden (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes Mix voor Cupcakes klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking of in [dit basisrecept](#). Spray de bakpannen in met FunCakes Bake Release Spray en verdeel het beslag over de 5 pannen. Bak de cakes in 20-25 minuten gaar en stort ze daarna op een taartrooster om af te laten koelen.

## **Stap 3: Maak de slagroom**

Klop de slagroom met de suikerbakkerspoeder en de slagroomversteviger stijf. Verkruiemel grof wat schuimpjes en voeg dit samen met de fijngesneden arbeien toe aan de slagroom. Spatel voorzichtig om. Dit is de Eton Mess.

## **Stap 4: Begin met decoreren**

Stapel de cakes op elkaar met tussen elke laag een flinke laag eton mess. Eindig ook met een flinke laag eton mess en werk de bovenkant af met de verschillende soorten fruit en wat schuimpjes.

## **Stap 5: Geniet van deze heerlijke Eton Mess Naked Cake!**

*Mede mogelijk gemaakt door FunCakes*