



Koningsdag Taart

Vier de verjaardag van de Koning met deze heerlijke Koningsdag Taart gemaakt door @from.cup.to.cake! De taart is gedecoreerd met een rood, wit, blauw en oranje Enchanted Cream®, perfect en feestelijk voor Koningsdag!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Musketzaad Rood-Wit-Blauw
80 g

F51970
€ 2,65



FunCakes Suikerkristallen Oranje 80 g

F53005
€ 2,65



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



RD ProGel® Concentrated Colour -
Orange

RD9532
€ 3,53



Wilton Recipe Right® Square Pan 20 x
20cm

03-0-0038
€ 6,39



Wilton Decorating Tip #6B Open Star
Carded

02-0-0168
€ 2,35



Wilton Decorating Tip #022 Open Star
Carded

02-0-0295
€ 1,69

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 225 g
- FunCakes Musketzaad Rood-Wit-Blauw 80 g
- FunCakes Suikerkristallen Oranje 80 g
- FunCakes Bake Release Spray
- RD ProGel® Concentrated Colour - Orange
- RD ProGel® Concentrated Colour - Sapphire
- RD ProGel® Concentrated Colour - Red
- 250 g (room)boter
- 5 eieren
- 150 ml melk
- 150 ml water
- Optioneel: Eetbare letters "Kingsday"

Benodigheden

- Wilton Recipe Right® Square Pan 20 x 20cm
- Wilton Decorating Tip #6B Open Star Carded
- Wilton Decorating Tip #022 Open Star Carded
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 32,5 cm
- Plasticfolie

Stap 1: Bak de cake

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 150°C). Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Stort het beslag in de ingevette bakvorm en bak de cake in 60-70 minuten gaar. Stort na het bakken op een afkoelrek en laat goed afkoelen.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Maak 225 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de Enchanted Cream® over 4 verschillende schaaltjes en kleur de crème rood, blauw en oranje met de RD ProGel kleurstoffen. Laar 1 schaal wit.

Stap 3: Smeer de taart af

Smeer de bovenkant van de taart af met de oranje Enchanted Cream®, je kan dit gemakkelijk strak strijken met een spatel. Laat een deel van de crème over om te decoreren

Stap 4: Vul de spuitzakken

Neem een stuk plasticfolie en maak 3 banen naast elkaar met de rood, wit en blauwe Enchanted Cream®. Rol het plasticfolie voorzichtig op en rol de uiteindes strak dicht. Knip het puntje van één uiteinde af en plaats dit in een spuitzak met het spuitmondje #6B. Zo krijg je namelijk een overloop aan de kleuren rood, wit en blauw in je Enchanted Cream®.



Vul een andere spuitzak met het spuitmondje #022 en de oranje Enchanted Cream®.

Stap 5: Decoreer de Koningsdag Taart

Spuut verschillende toeven op de taart en decoreer als laatst met de rood, wit, blauwe musketzaad en de oranje suikerkristallen.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Koningsdag Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @from.cup.to.cake