



Pastel Mini Driptaartjes

Wie wordt er nou niet vrolijk van deze driptaartjes? Met pastelkleuren en diverse decoraties maak je een echt feestje van deze taartjes! Maak deze dripcakes bijvoorbeeld voor Pasen of een tuinfeestje.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100
€ 4,95



FunCakes Dip 'n Drip Wit 375 g

F54715
€ 5,39



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30 g

F44155
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Baby Blue 30 g

F44125
€ 3,55



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013
€ 4,99



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

03-3136
€ 6,85



FunCakes Mix voor Botercreme 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 10 x 10cm

RND044
€ 7,39



Wilton Basic Draaitafel voor Taarten

03-3120
€ 11,65

Ingrediënten

- FunCakes mix voor Biscuit 250g
- FunCakes mix voor Botercrème 200g
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Smaakpasta Citroen
- FunCakes Dip 'n Drip
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Babyblauw
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 4 eieren
- 225 ml water
- Lemoncurd
- Om te decoreren: macarons, schuimpjes, paaseitjes

Stap 1: Maak de Biscuit en Botercrème

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram FunCakes mix voor Botercrème en 250 gram FunCakes mix voor Biscuit aan volgens de aanwijzingen op de verpakking of in het basisrecept voor [botercrème](#) of [biscuit](#). Vet de bakvormen in met Cake Release en verdeel het biscuitbeslag over de pannen. Bak de biscuits gedurende 30-35 minuten. Stort ze daarna op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 2: Breng de botercrème op smaak en smeer het biscuit ermee af

Breng dan de botercrème op smaak met de citroen smaakpasta. Snijd alle biscuits drie keer door, vul ze met een dun laagje citroenbotercrème en lemoncurd en stapel weer op elkaar. Verdeel de rest van de botercrème over drie schaaltjes en kleur in de gewenste kleur. Smeer de biscuits rondom af met een flinke laag gekleurde botercrème met behulp van de turntable en de side scraper en zet ze in de koelkast zodat de botercrème kan opstijven.

Stap 3: Decoreer de taartjes

Verdeel de witte FunCakes Dip 'n Drip in drie porties en kleur lichtblauw, lichtgroen en roze. Verwarm kort in de magnetron en vul daarna drie spuitzakken met de drips. Knip een klein puntje van de spuitzakken en laat langs de rand van de taartjes naar beneden glijden. Vul daarna ook de bovenkant van de taartjes op met Dip 'n Drip en smeer af met een paletmesje. Decoreer tot slot met macarons, schuimpjes en paaseitjes.

Aantal taartjes: 3

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes