

# de leukste taarten shop



## Koningsdag Taartje met Oranje Bitter

Vier Koningsdag met een heerlijke Taart gedecoreerd met Oranje Bitter glazuur! De taart is in de kleuren van de Nederlandse vlag. Ideaal om iets makkelijk, maar toch heel gezelligs op tafel te serveren tijdens Koningsdag!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105  
€ 4,55



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®  
450g

F10130  
€ 7,35



FunCakes Suikerbakkerspoeder 900g

F10545  
€ 5,89



FunCakes Food Colour Gel Rood 30g

F44100  
€ 2,92

# de leukste taarten shop



FunCakes Food Colour Gel Royal Blue  
30g

F44135  
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Oranje 30g

F44145  
€ 2,92



Patisse Brownievorm Keramisch  
28x18cm

P03333  
€ 10,45



Wilton Wegwerp Spuitzakken pk/12

03-3111  
€ 6,05

# de leukste taarten shop

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder 200 g
- FunCakes Food Colour Gel Rood
- FunCakes Food Colour Gel Royal Blue
- FunCakes Food Colour Gel Oranje
- FunCakes Bake Release Spray
- 5 eieren
- 250 gram roomboter
- 100 ml water
- 100 ml melk
- 3 eetlepels oranjebitter

## Benodigheden

- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12
- Patisse Ceramic Brownievorm 28x18cm
- JEM Round Nozzle #12

## Stap 1: Maak het beslag

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 5 eieren en 250 g roomboter in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel het beslag in twee delen. Kleur een deel rood en het andere deel blauw.

# de leukste taarten shop

## **Stap 2: Bak de cake**

Vet de bakvorm in en vul deze met het rode beslag. Bak de cake in circa 30 minuten gaar. Verwijder na het bakken uit de bakvorm en laat afkoelen. Doe hetzelfde met het blauwe beslag.

## **Stap 3: Maak de Enchanted Cream®**

Mix 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream® met 100 ml melk en 100 ml water 3 minuten op hoge snelheid. Plaats het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de crème.

## **Stap 4: Bouw de cake op**

Leg de blauwe cake op een bord, spuit hier toefjes van crème op die net zo hoog zijn als de cake en leg de rode plak er boven op.

## **Stap 5: Decoreer de taart**

Meng de Oranje Bitter door 200 gram suikerbakkerspoeder. Doe dit beetje bij beetje tot er een dik glazuur ontstaat. Roer de oranje kleurstof er door heen. Schenk het glazuur over de taart en decoreer met musketzaad.

## **Stap 6: Geniet van deze heerlijke Koningsdag Taart met Oranje Bitter!**