



Ho Ho Ho Xmas Drip Cake

Maak deze Kerst een drip cake in Kerst stijl! In dit recept leggen we je uit hoe je macarons, meringue boompjes en gingerbread mannetjes maakt. Deze komen allemaal op de Ho Ho Ho Xmas Drip Cake!

Boodschappenlijstje



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm

RND083
€ 13,05



Patisse Macaron Bakmat

P01713
€ 11,69



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013
€ 4,99



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30 g

F44155
€ 3,55



FunCakes Mix voor Botercreme 1 kg

F10560
€ 5,99



RD Essentials Edible Glue -Eetbare lijm- 25g

RD9345
€ 2,85



Patisse Taartrooster Rond 32 cm

01320
€ 7,19



PME Cake Leveler Small / Taartzaag -25 cm-

CL12
€ 5,45



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500
€ 9,49



FunCakes Mix voor Gingerbread 500 g

F11140
€ 3,99

Overige benodigheden:

- 250 + 60 gram zachte ongezouten roomboter
- 5 eieren
- 110 gram plantaardige olie
- 260 + 60 + 200 ml water
- 70 gram fijne kristalsuiker
- 70 gram vers eiwit
- Poedersuiker om te bestrooien
- Bloem om te bestrooien

Deze taart heeft veel aparte onderdelen waarvan je er maar een paar gebruikt. Wat niet op de taart komt kan je lekker opsnoepen.

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak de gingerbread koekjes zoals aangegeven op de verpakking. Verpak het deeg in het plastic folie en plaats het een uur in de koelkast.

Bereid 300 gram mix voor macarons zoals aangegeven op de verpakking. Kleur het beslag wit met de witte kleurstof. Vul een spuitzak met het mengsel, knip er een puntje af en spuit doppen op de macaronmat. Laat dit twee uur aan de lucht drogen.

Maak 600 gram mix voor red velvet cake volgens de aanwijzingen op de verpakking of in dit [basisrecept](#). Verdeel het beslag over de twee bakvormen en bak de taarten in circa 30-35 minuten gaar. Stort ze daarna op een taartrooster om te laten afkoelen.

Haal het koekjesdeeg uit de koelkast, kneed even door en rol dit op een met bloem bestoven werkblad uit tot een dikte van ongeveer 3 mm. Steek gingerbread mannetjes uit, leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de koekjes in ongeveer 12 minuten. Laat ze afkoelen op het aanrecht.

Laat de oven afkoelen naar 130°C (heteluchtoven) en bak de macarons in ongeveer 15 minuten gaar. Ze moeten straks makkelijk loslaten van de mat.

Maak ondertussen 200 gram mix voor botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking of in dit [basisrecept](#). Voeg er naar smaak de mascarpone smaakstof toe.

Laat de oven afkoelen naar 100°C (heteluchtoven). Meng 10 gram eiwitpoeder samen met 60 ml water in een schaal en roer dit even goed door. Klop dit op hoge snelheid in een vetvrije kom met een vetvrije garde tot een wit schuimig geheel. Voeg in een straaltje de suiker toe en blijf net zolang op hoge snelheid mixen totdat het eiwit mooie pieken trekt. Verdeel dit over twee porties en kleur 1 portie rood en het andere groen. Roer niet helemaal door voor een gemarmerd effect. Vul een spuitzak met spuitmondje #1M met de groene schuim en spuit op een met bakpapier beklede bakplaat mooie toeven. Vul een andere spuitzak met spuitmondje #1A en vul deze met de rode schuim en spuit hiermee dopjes op de bakplaat. Droog de schuimpjes in de oven in 1½ uur. Laat de schuimpjes afkoelen in de oven.

Snijd de twee taarten allebei een keer doormidden en stapel de vier plakken op elkaar met mascarpone crème ertussen. Smeer ook de buitenkant af en zet in de koelkast zodat de crème kan opstijven.

Vul een spuitzak met spuitmondje #2 met een beetje witte botercrème en decoreer hiermee de gingerbread koekjes.

Kleur de botercrème die je over hebt rood met de kleurstof en doe dit in een spuitzak. Neem de brede kwast uit de set en smeer wat groene verf op de bovenkant van de macaron. Spuit een dopje rode botercrème op een helft en plak een andere helft er op. Leg deze tot je ze gebruikt in de koelkast.

Kneed 600 gram fondant goed door, rol uit op een met poedersuiker bestoven werkblad en bekleed de taart hiermee. Snijd de overvloedige randjes weg. Het fondant wat je over hebt rol je heel dun uit en hier steek je kleine en medium sneeuwvlokken uit.

Verwarm in de magnetron een halve pot witte Dip 'n Drip (niet langer dan 10 sec!!) en kleur dit met de rode kleurstof. Vervolgens doe je dit in een spuitzak. Knip er een klein puntje af en spuit de drip langs de rand van de taart waarbij je het af en toe iets over de rand duwt. Vul de bovenkant van de taart op met de rode drip en smeer het glad met een paletmesje. Als laatste decoreer je de taart op je eigen manier met koekjes, schuimpjes, sneeuwvlokjes en macarons. Strooi er wat gouden sterretjes overheen voor de finishing touch.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes.