



Bueno Cijfertaart

Maak je klaar voor een feestje met deze heerlijke Bueno Cijfertaart gemaakt door @Niksbakt! In dit recept is er gebruik gemaakt van de cijfer 8, maar je kan natuurlijk ook andere cijfers gebruiken. De taart is gedecoreerd met een witte chocolade botercrème en afgetopt met Bueno. Perfect voor de echte Bueno fans!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100
€ 4,21



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,33



FunCakes Smaakpasta Witte Choco 100g

F56110
€ 5,14



FunCakes Rich Caramel 300 g

F54745
€ 5,77



Wilton Cake Pan Countless Celebrations

03-3116
€ 31,87



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

03-3136
€ 5,82



Wilton Decorating Tip #1M Open Star Carded

02-0-0151
€ 2,00



Wilton Decorating Tip #4B Open Star Carded

02-0-0159
€ 2,00



Wilton Decorating Tip #2D Dropflower Carded

02-0-0149
€ 2,00



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129
€ 3,53

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 500g
- FunCakes Mix voor Botercrème 187,5g
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco
- FunCakes Candy Choco Parels Medium Koper
- FunCakes Rich Caramel
- 8 eieren (400 gr)
- 50 + 187,5 ml water
- 225 gr ongezouten boter
- 1,5 eetlepel Nutella
- Bueno

Benodigheden

- Wilton Bakvorm Cijfers & Letters Countless Celebrations
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster
- Wilton Spuitmondje #4B Open Star
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Spuitmondje #2D Dropflower
- Wilton Taartzaag 25cm

Stap 1: Bak de biscuit

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Spray de bakvorm in met bakspray en plaats de juiste stukken voor het cijfer, in dit recept is het cijfer 8 gebruikt. Vul de ingevette bakvorm met het beslag en bak de biscuit in ca. 40-45 minuten gaar. Open de oven tussentijds niet! De biscuit is klaar als deze veerkrachtig aanvoelt. Haal de biscuit uit de bakvorm en laat het uitdampen op een rooster.

Stap 2: Maak de botercrème

Maak ondertussen anderhalve portie van de FunCakes Mix voor Botercrème, zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de botercrème over drie verschillende schaaltes. Voeg bij 1/3^e deel 1,5 eetlepel Nutella toe en roer dit goed door de botercrème. Breng 1/3^e deel op smaak met de FunCakes Smaakpasta Witte Chocolade, dit kan je gemakkelijk doen door de smaakpasta door de botercrème te spatelen.

Verdeel de botercrème over drie verschillende spuitzakken als volgt, de Nutella botercrème met het spuitmondje #1M, de witte chocolade botercrème met #4B en de normale botercrème met #2D.

Stap 3: Snijd en vul het biscuit

Snijd het biscuit door midden, en spuit een dijkje op de rand van de biscuit en vul het midden met de witte chocolade botercrème. Maak het af met karamel en plaats de andere laag biscuit erop.



Stap 4: Decoreer de cijfertaart

Decoreer de cijfertaart door verschillende toeven op de taart te spuiten. Top daarna af met stukjes Bueno en de chocolade parels.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Bueno Cijfertaart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @niksbakt