

de leukste taarten shop



Candy Cane Taart

Sluit je Kerstdiner af met deze prachtige Eye Catcher! De taart is geïnspireerd op zuurstokjes en past daarom perfect bij de Kerstthema. Met dit recept laat @maatjeskitchen zien hoe je deze indrukwekkende Candy Cane Kersttaart op tafel zet. De taart is gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Choco Biscuit en afgesmeerd met botercrème.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Choco Biscuit 500g

F11180
€ 5,79



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 5,09



FunCakes Food Colour Gel Rood 30g

F44100
€ 2,92



FunCakes Food Colour Gel Roze 30g

F44110
€ 2,92

de leukste taarten shop



FunCakes Sprinkle Medley Kerst 60g

F53090
€ 3,29



FunCakes Smitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89



Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm
Ø17,5x10cm

129001702
€ 14,05



Wilton Recipe Right Antiaanbak
Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85



Wilton Smitmondje Open Star #021

02-0-0150
€ 1,65



Wilton Smitmondje Open Star #8B

02-0-0164
€ 2,35



Wilton Taartzaag 25cm

02-0-0129
€ 4,15



PME Hoge Schraaper met Rechte Rand

PS41
€ 5,85



Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Choco Biscuit 250 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 250 g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Rood
- FunCakes Sprinkle Medley Christmas
- FunCakes Bake Release Spray
- 300 g ongezouten (room)boter
- 25 ml water
- 4 eieren (ca. 200 g)

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 17,5 x 10 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- 2x Wilton Spuitmondje #032 Open Star
- Wilton Spuitmondje #021 Open Star
- PME Lange Kunststof Schraper Strepen
- PME Lange Kunststof Schraper

Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met de FunCakes Bake en Release Spray. Maak daarna 250 g van de FunCakes Bakmix voor Choco Biscuit zoals is aangegeven op de verpakking. Schep het beslag in de bakvorm en bak de biscuit in ongeveer 30-35



minuten gaar. Stort direct na het bakken op een taartrooster en laat goed afkoelen.

Stap 2: Bereid de botercrème

Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de botercrème daarna over drie verschillende schalen en kleur 1/4^e deel roze, 1/4^e deel rood en laat 1/4^e deel wit.

Stap 3: Snijd en vul de biscuit

Snijd de biscuit drie keer door met een taartzaag, vul met de roze botercrème en stapel op. Breng een dunne laag botercrème aan en laat even opstijven in de koelkast, zodat de crumb coat uitgehard wordt.

Stap 4: Smeer de taart af

Roer de roze en witte botercrème goed door. Smeer de ene helft van het biscuit af met de roze botercrème en de andere helft met de witte botercrème. Strijk de botercrème voorzichtig met een schraper glad, zodat de kleuren niet in elkaar overlopen. Krijg je luchtgaatjes in je crème? Dan kan je dit opvullen door wat crème op je spatel te doen en het gaatje dicht te smeren. Maak vervolgens weer glad met de schraper.

Stap 5: Maak de strepen op de taart

Als de taart glad is, zet je de strepen schraper tegen witte botercrème op de taart en probeer je in 1 beweging voorzichtig strepen te trekken. Merk je dat de witte crème te dun is? Dan kan je deze met een spuitzak natrekken, dit trek je later weer strak.



Roer de rode botercrème goed door en plaats een deel in een spuitzak, houd een deel over om te decoreren. Knip een klein stukje van de spuitzak af en vul de strepen met de rode botercrème. Trek vervolgens weer opnieuw strak met de schraper, zodat er goede strepen van wit en rood zichtbaar zijn. Zet daarna de taart weer minstens een half uur in de koeling, zodat de crème weer steviger wordt.

Stap 6: Decoreer de taart

Plaats de drie kleuren botercrème in verschillende spuitzakken met de verschillende spuitmondjes. Maak een rand van botercrème door verschillende kleuren botercrème op de rand waar de twee kleuren elkaar raken te spuiten. Doe dit aan beide kanten.

Decoreer op dezelfde manier de bovenkant. Plaats als laatst de sprinkles.

Stap 7: Geniet van deze eye catcher tijdens je Kerstdiner!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @maartjeskitchen.