



Sandwich Cake met Aardbeien

Opzoek naar een fris baksel voor de Zomer? Maak dan zelf deze heerlijke zoete Sandwich Cake met Enchanted Cream® en aardbeien. De cakes zien er niet alleen heel schattig uit, maar zijn ook erg lekker en luchtig. Perfect voor een zoete traktatie in je picknickmand of een high tea!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g
F10100
€ 4,95



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g
F10130
€ 7,35



FunCakes Food Colour Gel Geel 30 g
F44115
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Bright Green 30 g
F44155
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g
F44110
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Poppy Red 30 g
F44195
€ 3,55



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
F85100
€ 3,15



Wilton Standard Adaptor/Coupler
03-3139
€ 1,35



Wilton Decorating Tip #003 Round Carded
02-0-0154
€ 1,65



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
P01733
€ 3,85

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 330 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- FunCakes Food Colour Gel Poppy Red
- FunCakes Food Colour Gel Bright Green
- FunCakes Food Colour Gel Geel
- FunCakes Food Colour Gel Roze
- 33 ml water
- 5 eieren
- 150 ml melk
- Aardbeien

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- 3x Wilton Decorating Tip #003 Round Carded
- 3x Wilton Standard Adaptor/Coupler
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 32,5 cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
- Printje met aardbeien (via google kleurplaten)

Stap 1: Neem de print over

Neem de print van de aardbeien met potlood over op een vel bakpapier. Draai het bakpapier om en leg het op een grote bakplaat. Dit doe je om te voorkomen dat er potloodgruis in je biscuit komt.

Stap 2: Maak het beslag voor het biscuit

Maak 330 gram van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Neem hier een eetlepel van af en kleur dit geel. Neem ook twee schaaltjes van het beslag af met in elk schaaltje 3 flinke eetlepels. Kleur dit vervolgens groen en rood. Kleur de rest van het beslag roze. De kleuren worden tijdens het bakken intenser, let hierbij dus op met het toevoegen van de kleurstof.

Stap 3: Maak de aardbeien van het beslag

Maak 3 spuitzakken klaar met adaptors en spuitmondje #003. Vul deze met de gele, roze en groene biscuit beslag. Begin met het opspuiten met de gele puntjes van de aardbeien. Maak daarna de groene kroontjes. Laat dit 15/20 minuten opstijven in de vriezer. Als laatst vul je de aardbeien met de rode biscuit beslag en laat dit daarna weer 15/20 minuten in de vriezer.

Plaats de roze biscuit beslag in een spuitzak en knip hier een puntje van af, zodat de opening ongeveer 1 cm is. Spuit nu in lange banen deze roze biscuitmix over de aardbeien op het bakpapier. Strijk het voorzichtig glad met de spatel. Duw niet te hard!

Stap 4: Bak het biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bak de plaat in ongeveer 14-16 minuten lichtbruin en gaar. Stort de plaat biscuit op een schone gestreken theedoek. Verwijder direct na het bakken het bakpapier. Leg een nieuw vel bakpapier op het aanrecht, draai de plaat biscuit weer voorzichtig om en laat afkoelen.

Stap 5: Snijd de sandwich vormen

Snijd de randjes van de plak biscuit weg en snijd hierna meerdere gelijke driehoeken uit de plaat. De grootte is afhankelijk van jezelf.

Stap 6: Maak de Enchanted Cream®

Maak de 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® aan zoals is aangegeven op de verpakking en doe het in een spuitzak. Knip hier een puntje van ongeveer 1,5 cm af.

Stap 7: Vul de sandwich

Spuut een driehoek biscuit royaal in met Enchanted Cream® en leg de tweede driehoek er boven op. Druk aan de voorkant in de crème een paar schijfjes aardbei.

Stap 8: Geniet van deze heerlijke Sandwich Cake met Aardbeien!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.