



Sneeuwpop Bento Cake

Bento cakes zijn helemaal hot en trending in de bakwereld! Deze Bento Cake is helemaal in Kerst thema met de nieuwe kleur van het jaar Chic Aubergine. Een perfecte dessert tijdens de feestdagen, of maak hem als cadeau voor iemand die je lief is.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100
€ 3,96



FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercreme 400 g

F10145
€ 4,15



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500
€ 9,49



FunCakes Rolfondant Raven Black 250 g

F20135
€ 2,85



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 22 g

F54750
€ 2,25



FunCakes Choco Decoraties Carrot pk/24

F50685
€ 5,75



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Basic Turntable

03-3120
€ 11,65



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

03-3136
€ 6,85



Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm

03-3133
€ 5,95



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129
€ 4,15



Patisse Koekjes Uitsteker Ringen set/14

01950
€ 19,65



PME Sneeuwvlok Plunger Uitsteker Set/3

SF708
€ 9,59



PME Diepe Vierkante Bakvorm 20 x 20
x 7,5cm

SQR083
€ 16,09



FunCakes Rolfondant Rosé White 250 g

F20295
€ 2,85



Wilton -Perfect Height- Rolling Pin
22,5cm

02-0-0169
€ 8,99



FunCakes Rolfondant Chic Aubergine
250 g

F20290
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Vintage Purple
250 g

F20300
€ 2,85

Ingrediënten

- FunCakes Miv voor Biscuit Deluxe 250 g
- FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 100 g
- FunCakes Rolfondant Wit 600 g
- FunCakes Rolfondant Chic Aubergine 75 g
- FunCakes Rolfondant Vintage Purple 500 g
- FunCakes Rolfondant Zwart 50 g
- FunCakes Rolfondant Rosè White 50 g
- FunCakes Chocolate Decoratie Wortel
- FunCakes Zwarte Parels Medium
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Bake Release Spray
- 220 g zachte ongezoeten roomboter
- 95 ml water
- 4 eieren (ca. 200g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Kleine Rolstok met Ringen
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster 40x25cm
- PME Sneeuwvlok Plunger Uitsteker Set/3
- PME Diepe Vierkante Bakvorm 20 x 20 x 7,5cm
- PME Mini Ronde Plunger Uitsteker Set/3
- Patisse Koekjes Uitsteker Ringen set/14
- Karen Davies Mal Grof Gebreide Ribbel Sierrand
- Karen Davies Mal Gebreide Decoraties

Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Vet de bakpan in met FunCakes Bake Release Spray en spatel het biscuit beslag erin. Bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort na het bakken direct op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 2: Maak de swiss meringue botercrème

Bereid 100 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking.

Stap 3: Snijd en vul de biscuit

Snijd de biscuit met een taartzaag 2x door. Neem uit de set ronde uitstekers een ring met een doorsnee van ongeveer 9-10 cm en steek uit elke plak biscuit 4 ringen.

Maak 4 kleine taartjes van 3 ringen biscuit gevuld en afgesmeerd met FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème. Houd een klein beetje crème over om de balletjes op de taart te plakken. Laat de afgesmeerde taartjes in de koelkast een half uur opstijven.

Stap 4: Bekleed de taartjes

Kneed het witte fondant goed door en bekleed hiermee de taartjes.

Stap 5: Decoreer de taart

Sierrand

Gebruik de FunCakes Fondant Vintage Purple samen met de Karen Davies Mal Grof Gebreide Ribbel Sierrand om de mutsjes te maken. Met een scherp mesje snijd je de vorm uit de plak fondant. Dit plak je met wat eetbare lijm op de taart. Maak met dezelfde kleur fondant een afwerk randje en een sjaaltje met behulp van de mal.

Ponpon van de muts

Met de FunCakes Fondant Chic Aubergine maak je een pompon voor op de muts.

Sneeuwvlokjes

Van de FunCakes Fondant Rose White maak je kleine sneeuwvlokjes m.b.v. de kleinste maat plunger.

Oogjes

Rol het FunCakes Fondant zwart flinterdun uit en steek hier rondjes uit voor de ogen. Maak met kleine stukjes wit pupillen.

Mond

Plak zwarte pareltjes in de vorm van een mondje boven op de taart en plak verder al de onderdelen op de taart.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Sneeuwpop Bento Cake of geef cadeau tijdens de feestdagen!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.