



Kleurrijke Verjaardagstaart

Ter ere van 20 jaar Deleukstetaartenshop heeft @from.cup.to.cake deze prachtige, kleurrijke verjaardagstaart gemaakt! De taart is versierd met vrolijke botercrèmevegen in diverse kleuren langs de zijanten. Een feestelijke blikvanger voor elke verjaardag!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100

€ 4,95



FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 400 g

F10145

€ 5,19



Wilton Icing Color - Ivory - 28g

04-0-0040

€ 2,59



Wilton Icing Color - Pink - 28g

04-0-0033

€ 2,59



Wilton Icing Color - Rose - 28g

04-0-0043

€ 2,59



Wilton Icing Color - Sky Blue - 28g

04-0-0045

€ 2,59



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 Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 15x7,5cm

03-0-0035

€ 9,65



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129

€ 4,15



Scrapcooking Lange Gedraaide Pastelkaarsen 12 cm pk/12

SC0358

€ 7,55

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 330 g
- FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 200 g
- Wilton Icing Color - Rose - 28g
- Wilton Icing Color - Pink - 28g
- Wilton Icing Color - Sky Blue - 28g
- Wilton Icing Color - Ivory - 28g
- 5 eieren (250 g)
- 33 + 140 ml water
- 440 g ongezoeten (room)boter

Benodigheden

- 2x Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-
- Wilton afkoelrek
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek
- Scrapcooking Lange Gedraaide Pastelkaarsen 12 cm pk/12

Stap 1: Maak het biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C), vet de bakvorm in met bakspray en verhoog de bakpan met een strook bakpapier. Maak de 330 gram FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Schep het beslag daarna in de bakvormen en bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken meteen op een taartrooster om af te laten koelen (verwijder het bakpapier).

Stap 2: Maak de Botercrème klaar

Maak 200 gram van de FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème klaar zoals aangegeven op de verpakking.

Stap 3: Vul en smeer af

Snijd de biscuits met de taartzaag 2 keer door, vul de biscuits tussen de lagen met de botercrème. Verdeel de overgebleven botercrème in 4 delen in schalen en voeg aan ieder deel één van de Wilton Icing Colors toe. Meng de botercrèmes goed door elkaar, zodat de kleuren goed zichtbaar zijn.

Stap 3: Decoreren

Dompel een spatel in de botercrème en maak aan de zijkant van de taart kleine vegen. Doe dit over de gehele zijkant van de taart en wissel de kleuren telkens met elkaar af. Als de taart volledig gevuld is, plaats je de kaars(en) bovenop.

Stap 4: Geniet van deze heerlijke Verjaardagstaart

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Sintia Tibosch.