



Goud en Nieuw Taart met Cakepops

We gaan bijna het nieuwe jaar in! Tijdens het aftellen proosten we met een glas champagne met onze gasten, kijken we buiten naar vuurwerk. Daarbij hoort natuurlijk een feestelijke taart! Maak met dit recept van FunCakes deze heerlijke Goud en Nieuw Taart met Cakepops voor oudejaarsavond. Door de cakepops lijkt het net alsof er vuurwerk uit de taart knalt. Perfect voor je feestje tijdens oud en nieuw!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100
€ 4,21



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,33



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 3,87



FunCakes Deco Melts -Zwart- 250g

F25150
€ 3,78



FunCakes Rolfondant Raven Black 1 kg

F20530
€ 8,07



FunCakes Sparkle Dust Golden Ginger

F41095
€ 3,31



FunCakes Smaakpasta Pistache 80g

F56190
€ 7,47



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,24



FunCakes Clear Piping Gel 350 g

F54410
€ 5,69



FunCakes Taart Dummy Rond Ø20 cm x 10 cm

F82040
€ 2,34



FunCakes Spuitzakken 46 cm pk/10

F85120
€ 3,48



Wilton Dusting Brush Set/2

02-0-0205
€ 7,18



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

03-3136
€ 5,82



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

03-0-0035
€ 8,20



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129

€ 3,53

Ingrediënten

- FunCakes Rolfondant Zwart 500 g
- FunCakes Mix voor Cupcakes 250 g
- FunCakes Deco Melts Zwart 250 g
- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 150 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 125 g
- FunCakes Smaakpasta Pistache
- FunCakes Metallic Spray Goud
- FunCakes Sugar Dots Geel
- FunCakes Sparkle Dust Ginger Goud
- FunCakes Suikerparels Large Zwart Glans
- FunCakes Piping Gel
- Sugarflair Eetbare Verf Mat Goud 20g
- 275 g zachte ongezoeten roomboter
- 5,5 eieren (ca. 275 g)
- 140 ml water

Op het moment is de FunCakes Eetbare Metallic Spray niet op voorraad, als vervanger kan je de PME Glansspray Brons gebruiken.

Benodigheden

- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Spuitzakken 46 cm
- Wilton Rolstok 50 cm Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Poederkwasten Set/2
- Wilton Taartzaag 25 cm
- Bestron Sweet Dreams - 3-in-1 Cakemaker
- FunCakes Taart Dummy Rond Ø20 cm x 10 cm of oasis
- Gouden rietjes naar keuze

Stap 1: Maak de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 150 g FunCakes Mix voor Biscuit zoals aangegeven op de verpakking en spatel dit in de met bakspray ingevette bakpan. Bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort direct na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 2: Maak de cake balletjes

Bereid 250 g FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Doe het beslag daarna in een spuitzak en verwarm de Bestron Cakepopmaker. Spray de holtes van de cakepopmaker in met de FunCakes Bake Release Spray en spuit het beslag er in. Bak de cake balletjes in ca. 4 minuten lichtbruin en gaar en laat goed afkoelen.

Stap 3: Maak de FunCakes Mix voor Botercrème

Maak 125 g FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Breng als laatst de botercrème op smaak met de FunCakes Smaakpasta Pistache.

Stap 4: Vul en smeer de biscuit af

Als het biscuit goed is afgekoeld snijd je met de Wilton Taartzaag het biscuit twee keer door. Vul en smeer de taart af met de pistache botercrème. Laat daarna opstijven in de koelkast.

Stap 5: Bekleed het biscuit met fondant

Kneed de FunCakes Rolfondant Zwart goed door en rol het uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed hiermee de taart. Neem wat van de Sugarflair Eetbare Verf Mat Goud op een schoteltje en tamponeer met de kleine kwast uit de set van Wilton een deel van de taart.

Stap 6: Maak de cakepops

Doe wat gele FunCakes Sugar Dots in een plastic zakje met wat FunCakes Ginger Gouden poeder en schud dit goed door elkaar zodat het mooi egaal van kleur wordt.

Verwarm de 250 g FunCakes Deco Melts Zwart in de magnetron zoals is aangegeven op de verpakking. Dip de rietjes hierin en steek ze in de cakeballetjes. Dip hierna de cakeballetjes in de zwarte Deco Melts, prik ze in een dummy of stuk oasis en laat de cakepops hard worden in de koelkast.

Dip daarna de balletjes voor een tweede keer in de melts. De cakeballetjes waar je gouden sugar dots op wilt hebben dip je direct na het dippen in de sugardots. Laat dit ook weer opstijven in de koelkast. Spray andere cakepops met de FunCakes Metallic Spray goud.

Tip: Het teveel aan cakeballetjes kan je heel goed invriezen voor een later gebruik. In de vriezer blijven ze zo'n twee maanden goed.

Stap 7: Versier Goud en Nieuw Taart

Doe wat FunCakes Piping Gel in een spuitzak en spuit langs de onderrand van de taart een dun lijntje piping gel en plak rondom de taart de zwarte parels.

Als laatst versier je de taart door de cakepops in de taart te prikken.



Stap 8: Ga knallend het jaar in met deze heerlijke Goud en Nieuw Taart met Cakepops!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.