



## Mini Driptaart Bakpakket

**Nu voor €24,-!**

In dit voordeel bakpakket vind je bakspullen om zelf een vrolijk klein driptaartje te maken! Met de mini bakvorm, mix voor biscuit deluxe, mix voor botercrème en roze choco drip maak je het in een handomdraai! Klik op 'Voeg toe aan winkelwagen' om de producten in je winkelmandje te doen. De korting wordt automatisch verrekend in de winkelmand.

## Boodschappenlijstje



PME Extra Diepe Ronde Bakvorm  
Ø10x10cm

RND044  
€ 7,39



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100  
€ 3,96



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125  
€ 4,07

## **Inhoud bakpakket:**

- FunCakes bakmix voor Biscuit Deluxe 500 gram
- FunCakes Choco Drip Roze
- FunCakes mix voor Botercrème 500g
- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 10 x 10cm

## **Zelf toe te voegen benodigdheden:**

- 15 + 125 ml water
- 2,5 ei (120 gram)
- 150 gram boter
- Bakpapier
- Bakspray
- Rooster
- Spatel of scraper om taart af te smeren
- Eventueel kleurstof, strooisels en decoraties

## **Stap 1: Taart bakken**

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 150 gram FunCakes mix voor Biscuit, 2,5 eieren en 15ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Vul een ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol). Je kunt eventueel een bakpapiertje rechtop langs de binnenrand van de bakvorm doen, zodat de biscuit mooi hoog kan worden. Bak de taart gaar in 25-30 minuten in de voorverwarmde oven. Na het bakken stort je het taartje direct op een rooster en laat je het afkoelen.

## **Stap 2: Botercrème maken**

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 125 gram FunCakes mix voor Botercrème met 125 ml water, klop het mengsel met een garde. Klop 150 gram boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Je kunt de botercrème eventueel een kleurtje geven.

## **Stap 3: Taart decoreren**

Smeer de taart in met botercrème en strijk dit netjes glad met een spatel of scraper. Warm de choco drip op zoals aangegeven op de verpakking en maak hiermee een drip langs de bovenkant van de taart. Je kunt de taart verder afmaken door deze te versieren met strooisels en andere decoraties.