



Glutenvrije Kerstboom Taart

Gelukkig kan je ook tijdens de feestdagen heerlijk glutenvrij genieten en glutenvrij gebak hoeft tegenwoordig helemaal niet saai te zijn! Dit Kerstboomtaartrecept is volledig glutenvrij en smaakt net zo lekker voor de feestdagen! De kerstboom taart past helemaal bij het kersthema en is perfect als dessert bij het kerstdiner!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes,
Glutenvrij 500 g

F11110
€ 4,75



FunCakes Mix voor Botercrème,
Glutenvrij 500 g

F11125
€ 5,45



FunCakes Suikerdecoratie Gingerbread
Set/12

F50245
€ 4,60



Sugarflair Eetbare Kleurstof Pasta
Hulstgroen 25g

A106
€ 4,55



Sugarflair Universal Kleurpasta
Geelbruin 22g

A6609
€ 3,74



FunCakes Spuitzakken 46 cm pk/10

F85120
€ 4,10



Wilton Decorating Tip #4B Open Star
Carded

02-0-0159
€ 2,35



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

03-3136
€ 6,85



Wilton Cake Pan Christmas Tree

03-0-0111
€ 11,20

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes, Glutenvrij 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème, Glutenvrij 150 g
- FunCakes Suikerdecoratie Gingerbread Set/12
- Sugarflair Eetbare Kleurstof Pasta Hulstgroen
- Sugarflair Universal Kleurpasta Geelbruin
- 200 g + 180 g boter
- 5 eieren (250 g)
- 100 ml water

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 46cm pk/10
- Wilton Spuitmondje #4B Open Star
- Wilton Bakvorm Kerstboom
- Wilton afkoelrooster
- Tandensstoker
- Spatel

Stap 1: Bak de glutenvrije Kerstboomcake

Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven 150 °C). Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn voordat je ze verwerkt. Maak daarna 500 g van de glutenvrije FunCakes Mix voor Cupcakes met 200 g boter en 5 eieren (250 g) zoals aangegeven op de verpakking.

Spray de Wilton Kerstboom bakvorm in met de FunCakes Bake and Release Spray, vergeet hierbij niet de hoekjes goed in te sprayen. Spatel daarna het beslag in de kerstboom bakvorm en bak de glutenvrije kerstboom cake in 40 minuten gaar. Laat de cake na het bakken goed afkoelen op een afkoelrooster.

Tip: Weet je niet zeker of je cake klaar is? Prik dan een satéprikker in de cake, als hij er schoon uitkomt is hij gaar!

Stap 2: Maak de FunCakes Glutenvrije Mix voor Botercrème

Maak ondertussen 150 g van de FunCakes Mix voor Botercrème Glutenvrij met 180 g zachte boter en 100 ml water zoals is aangegeven op de verpakking.

Stap 3: Kleur de boter crème

Doe een klein beetje botercrème in een bakje. Kleur deze bruin met de Sugarflair Universal

Kleurpasta Geelbruin voor de boomstam van de kerstboom. Gebruik hierbij een tandenstoker. Dip de tandenstoker in de kleurstof en daarna in de botercrème, roet tot de kleur goed gemengd is met de botercrème. Heb je de gewenste bruine kleur nog niet goed bereikt? Voeg dan steeds een kleine hoeveelheid toe tot je de gewenste kleur hebt bereikt.

Voor het kleuren van de rest van de botercrème gebruik je de Sugarflair Eetbare Kleurstof Pasta Hulstgroen. Om deze te kleuren, ga je hetzelfde te werk als voor de bruine variant.

Stap 4: Decoreer de glutenvrije kerstboom taart

Voor het decoreren van de kerstboom smeer je met een spatel de bruine botercrème op de boomstam aan de onderkant van de kerstboom.

Vul daarna een FunCakes spuitzak met het spuitmondje van Wilton #4B Open star met de groene botercrème. Dit kan je gemakkelijk doen door de spuitzak in een glas te doen, de spuitzak om het glas te vouwen en daarna je botercrème gemakkelijk erin te spatelen. Met de spuitzak spuit je de kerstboom op de cake, dit doe je door stroken te spuiten van beneden naar boven. Zet in het begin een beetje meer druk, verminder de druk wanneer je de spuitzak wegtrekt. Zo krijg je een mooie toef.

Als laatst voeg je de FunCakes Suikerdecoratie Gingerbread toe aan de taart.

Stap 5: Geniet van je heerlijke Glutenvrije Kerstboomtaart!