



Galentine Bento Cakes

Organiseer jouw eigen Galentine's Day voor je vriendinnen! Deze bento cakes zijn ideaal om samen te maken, te versieren en cadeau te geven. Met eindeloos veel mogelijkheden voor kleur en decoratie maak je elk taartje persoonlijk en uniek.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
200 g

F11205
€ 3,99



FunCakes Rolfondant Fire Red 250 g

F20120
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500
€ 9,49



FunCakes Mini Hartjes Roze/Wit/Rood
60 g

F52065
€ 3,39



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm)
22 g

F54750
€ 2,25



FunCakes Sprinkle Medley Love 180 g

F51495
€ 6,95



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Standard Adaptor/Coupler

03-3139
€ 1,35



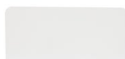
Patisse Koekjes Uitsteker Hart Set/5

P02013
€ 5,85



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm
pk/20

P01733
€ 3,85



Patisse Taartrand Zijschraper 20cm

P01540
€ 3,85



Patisse Ceramic Mini Hart Springvorm
12cm

P03390
€ 8,85



Wilton Decorating Tip #022 Open Star
Carded

02-0-0295
€ 1,69



Wilton -Wide Glide- Rolling Pin 50cm

02-0-0197
€ 28,19



Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5
cm

03-3133
€ 5,95



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129
€ 4,15

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- 750 g FunCakes Rolfondant Bright White
- 250 g FunCakes Rolfondant Fire Red
- FunCakes Food Colour Gel Roze
- FunCakes Mini Hartjes Roze/Wit/Rood
- FunCakes Sprinkle Medley Love
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Bake Release Spray
- 250 g ongezouten roomboter
- 100 ml melk
- 5 eieren (ca. 250 g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Wilton Spuitmond #022 Open Star (meerdere)
- Wilton Standaard Adaptor (meerdere)
- Wilton Taartzaag -25cm
- Wilton Wide Glide Rolling Pin 50cm
- Wilton Draaitafel
- Wilton Spatula Hoek 22,5 cm
- PME Fun Fonts - Cookies & Cupcakes - Collection 2
- Patisse Taartrand Zijschraper 20cm
- Patisse Koekjes Uitsteker Hart Set/5
- Patisse Ceramic Mini Hart Springvorm 12cm

Stap 1: Bak de cakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes volgens de aanwijzingen op de verpakking. Leg cirkels bakpapier op de bodem van de springvormpjes en plaats de rand eromheen. Spray de binnenkant licht in met de FunCakes bakspray. Verdeel het beslag gelijkmatig over de 4 vormpjes en bak de cakejes in 25-35 minuten lichtbruin en gaar. Laat de cakejes volledig afkoelen in de vorm en verwijder daarna voorzichtig de rand en de bodem.

Stap 2: Vul en smeer ze af

Bereid 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® volgens de instructies op de verpakking. Snijd de cakejes horizontaal doormidden met een taartzaag en vul ze met een dun laagje crème. Smeer de cakejes rondom af met een heel dun laagje crème om ze strak te maken.

Stap 3: Bekleed met fondant

Kneed het rode fondant soepel en rol het uit op een werkblad dat is bestrooid met suikerbakkerspoeder tot een dikte van ongeveer 2-3 mm. Bekleed hiermee één van de

cakejes. Bekleed de andere drie cakejes met fondant in wit, lichtroze en donkerroze. De roze tinten maak je zelf door wit fondant te kleuren met roze kleurstof.

Stap 4: Maak de hartjes en tekst

Rol kleine stukjes fondant uit en steek hier hartjes uit in de gewenste maat met behulp van de uitstekerset. Gebruik de PME Fun Fonts om een leuke tekst in de hartjes te drukken. Bevestig de fondant decoraties met een klein beetje eetbare lijm op de cakejes.

Stap 5: Decoreer met crème en sprinkles

Doe een kleine hoeveelheid witte Enchanted Cream in een spuitzak met adaptor en spuitmondje #022. Spuit een sierrand langs de bovenrand van het donkerroze cakeje en bestrooi met de medley of mini hartjes.

Kleur de rest van de crème lichtroze en donkerroze en doe deze in aparte spuitzakken met adaptor en spuitmondje #022. Spuit hiermee sierrandjes op de overige cakejes en werk ook deze af met sprinkles of mini hartjes.

Dit recept wordt mede mogelijk gemaakt door FunCakes.