



Recept FreakFetti Drip Taart

Deze kleurrijke Freakfretti drip taart is gevuld en afgesmeerd met heerlijke Enchanted Cream en versierd met donuts, chocoladelolly's, sprinkles en macarons. Wat wil je nog meer? Lees hoe je deze taart maakt en versiert, ook leuk om met kinderen te doen!

Boodschappenlijstje



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm

RND083
€ 13,05



PME Plain Edge Tall Side Scraper

PS41
€ 5,49



Wilton Basic Turntable

03-3120
€ 11,65



PME Lollipop Sticks -16cm- pk/35

LS172
€ 2,25



Silikomart Wonder Cakes Macaron Mat

MAC01A
€ 17,35



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

03-3136
€ 6,85

Overige benodigheden:

- 500 gram zachte ongezouten roomboter
- 10 eieren
- 600 ml water
- 150 gram zachte ongezouten roomboter
- 70 gram eiwit
- 125 ml water
- Diverse FunCakes sprinkles naar keuze
- Kant en klare donuts
- Bakpapier
- Lepels
- Schaaltjes

Werkwijze:

Stap 1: Maak de FunCakes Mix voor Macarons zoals is aangegeven op de verpakking en verdeel het in twee porties. Kleur 1 portie met de FunColours gel royal blue en de andere met de baby blue gel. Doe dit samen in een spuitzak met Wilton spuitmond #1A en spuit doppen op de Silikomart Wonder Cakes Macaron Mat. Laat dit 2 uur aan de lucht drogen.

Stap 2: Maak ondertussen 1 kilo FunCakes cupcake mix beslag zoals is aangegeven op de verpakking en verdeel het in 3 porties. Kleur het met de 3 kleurgels. Verwarm de oven voor op 160 graden hete lucht en vet de bakpannen in met bakspray. Verdeel het gekleurde beslag met lepels over de twee bakpannen en bak de cakes in ongeveer 60-70 minuten gaar. Stort de taarten op een taartrooster en laat helemaal afkoelen.

Stap 3: Maak 125 gram FunCakes Mix voor Botercrème aan met 125 ml water en zet weg. Verlaag de oventemperatuur naar 130 graden hete lucht en bak de macarons in 15 minuten gaar. Laat ze op de mat afkoelen voordat je ze eraf haalt.

Stap 4: Maak 450 gram FunCakes Enchanted cream mix aan met 650 ml water (doe dit in 3 delen), verdeel het in 4 porties en kleur 3 porties met de 3 kleurgels. Houdt 1 deel wit. Doe dit in 4 verschillende spuitzakken.

Stap 5: Snijd de cakes allebei met de taartzaag 2 x door. Vul de cakes om en om met de gekleurde Enchanted cream. Smeer de buitenkant van de cake af met witte Enchanted cream. Zet de cake hiervoor op een turntable, smeer af met behulp van de Wilton Comfort Grip Spatula Hoek en trek het geheel strak met de PME Plain Edge Tall Side Scraper. Zet dit even in de koelkast.

Stap 6: Verwarm ondertussen wat FunCakes Dip 'n Drip Wit in twee schaaltjes in de magnetron voor 10 seconden en kleur het met de royal blue en baby blue kleurgel. Dip de donuts hierin en bestrooi ze direct met de sprinkles van jouw keuze.

Stap 7: Zet de taart op de turntable en spuit de gekleurde Enchanted cream in twee stroken boven elkaar tegen de taart. Trek het geheel strak met de side scraper en werk de bovenkant netjes af met een spatel. Zet in de koelkast totdat je verder gaat met decoreren.

Stap 8: Maak de botercrème verder af zoals is aangegeven op de verpakking, doe het in een

sputzak en vul hier de macarons mee.

Stap 9: Smelt in 3 verschillende schaaltes de 3 kleuren FunCakes Deco Melts in de magnetron. Doe dit op 450W en roer af en toe. Als het bijna helemaal gesmolten is haal je het uit de magnetron en roer je de zichtbare stukjes weg in de warme melts. Doe dit in 3 spuitzakken.

Stap 10: Leg een vel bakpapier op een bakplaat en spuit met de melts doppen op het bakpapier. Leg er meteen een PME Lollipop Sticks -16cm in en decoreer direct met sprinkles van jouw keuze. Laat dit 5 minuten in de koelkast opstijven en herhaal het eventueel nog een keer om meer lollies te maken.

Stap 11: Doe een #1M spuitmond in een FunCakes Wegwerp Spuitzakken 46 cm en spuit de 3 kleuren en de witte Enchanted cream hierin leeg. Spuit bovenop de taart royale multi color toevoegen.

Stap 12: Decoreer de taart met de gemaakte lollies, donuts en macarons.

Stap 13: Smelt als laatste wat witte FunCakes Deco Melts in de magnetron zoals hierboven is beschreven. Doe het in een spuitzak, knip er een klein puntje af en laat dit langs de rand van de taart naar beneden glijden. Genieten maar!