



Vrolijke Paastaart

Maak een heerlijke en vrolijke Paastaart als traktatie tijdens je Paasbrunch. De taart is gemakkelijk te maken met het recept van @home_made_by_linda. Decoreer de taart met vrolijke kleuren botercrème en schattige konijnen kontjes. Perfect voor Pasen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Hazelnootkrokant 200 g

F54620
€ 5,55



FunCakes Suikerdecoratie Wortelen Set/16

F50130
€ 2,39



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



Colour Mill Oil Blend Mint 20 ml

CMO20MNT
€ 6,49



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



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

03-3136
€ 6,85



FunCakes Mix voor Carrot Cake 500 g

F10160
€ 4,65



FunCakes Suikerdecoratie 3D Bunny Butts Set/3

F50330
€ 3,19



FunCakes Bloemen Mix 60 g

F52045
€ 3,39



Colour Mill Oil Blend Lemon 20 ml

CMO20LMN
€ 6,49



FunCakes Cake Drum Rond Ø25 cm - Zilver

F80805
€ 2,25



Wilton Decorator Preferred® Deep Round Pan Ø 20x7,5cm

03-0-0034
€ 11,05



Wilton Decorating Tip #6B Open Star Carded

02-0-0168
€ 2,35



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129

€ 4,15

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Carrot Cake 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 250
- FunCakes Suikerdecoratie 3D Bunny Butts Set/3
- FunCakes Suikerdecoratie 3D Bunny Butts Set/3
- FunCakes Hazelnootkrokant
- FunCakes Bloemen Mix
- FunCakes Suikerdecoratie Wortelen Set/16
- FunCakes Bake Release Spray
- Colour Mill Kleurstof Mint
- Colour Mill Kleurstof Lemon
- 80 ml + 250 ml water
- 150 gram geraspte wortel
- 3 eieren (ca. 150 g)
- 300 gram ongezouten roomboter
- 150 ml (140 g) plantaardige olie
- 150 g geraspte wortel

Benodigheden

- FunCakes Cake Drum Rond Ø25 cm
- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster
- Wilton Spuitmondje #6B Open Star
- Wilton Taartzaag 25cm

Stap 1: Maak de Carrot Cake

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Carrot Cake zoals is aangegeven op de verpakking. Spray de bakvorm in met de Bake and Release Spray en spatel het beslag daarna in de bakvorm. Bak de cake in 50 a 60 minuten gaar en laat goed afkoelen op een rooster.

Stap 2: Maak de botercrème

Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Kleur 2/3^e deel van de botercrème groen en 1/3^e deel geel. Als je de boter crème niet meteen gebruikt is dat niet erg maar hou er rekening mee dat je deze dan voor gebruik nog even door moet spatelen om weer glad te krijgen.

Stap 3: Snijd en vul de taart

Snijd de cake één keer door midden met de taartzaag. Pak de cake drum en plak de onderste laag van de cake erop met wat botercrème. Vul de cake met botercrème en plaats vervolgens de andere helft erop. Smeer de taart af met groene botercrème en laat een half uur harden in de koelkast.

Stap 4: Decoreer de taart

Strooi als eerst de hazelnoot krokant op de bovenkant van de taart en zet de worteltjes en konijnen erop. Doe de gele botercrème in een spuitzak en maak golfjes aan de onderkant van de taart op de cake drum. Strooi hier als laatst de sprinkles over.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Paastaart tijdens de Paasbrunch!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @home_made_by_linda.