



Sweet 17 Ruby & Witte Choco Taart

Deze overheerlijke Sweet 17 Ruby & Witte Choco Taart is een variant op de [Sweet 16 Banoffee Taart](#). De taart bestaat uit 2 lagen ruby cake en is gecombineerd met de smaken witte chocolade en framboos, de perfecte combinatie als je het ons vraagt! Dus wil jij iemand (of jezelf) écht verrassen met een heerlijke verjaardagstaart, dan is deze 17 jaar taart een grote aanrader! Natuurlijk kan je deze heerlijke taart ook voor een sweet 16, 20, 30, 50 of 80 maken, leeftijd maakt niet uit als het gaat om zo'n lekkere traktatie ;)

Deze variant is voor het eerst gemaakt door Amber van Sint Annaland, ter ere van haar 17e verjaardag!

Boodschappenlijstje



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
€ 10,49



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm

RND084
€ 15,55



PME Cake Leveler Small / Taartzaag -25 cm-

CL12
€ 5,45



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

03-3136
€ 6,85



FunCakes Deco Melts - Frambozensmaak- 250g

F25315
€ 4,59



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,07



FunCakes Musketzaad Brons 80 g

F51595
€ 2,79



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



FunCakes Smaakpasta Witte Choco 100g

F56110
€ 6,05



Wilton Decorator Preferred Spatula Hoek 32,5 cm

02-0-0180
€ 9,69

Ingredienten voor Sweet 17 Ruby & Witte Choco Taart

- 800g FunCakes Bakmix voor Ruby Cake
- 200g FunCakes Mix voor Botercrème
- 500g Renshaw Witte Chocolade Rolfondant
- FunCakes Deco Melts - Frambozensmaak
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco
- FunCakes Confetti Metallic Roze
- FunCakes Musketzaad Brons
- 8 eieren
- 400 + 250g zachte ongezoeten roomboter
- 200 ml water
- Macarons
- Frambozen

Overige benodigheden voor Sweet 17 Ruby & Witte Choco Taart

- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10cm
- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10cm
- Wilton Plastic Dowel Stokjes set/4
- FunCakes Wegwerp Spuitzakken
- PME Spuitzak Adaptor
- Wilton Spuitmondje #002 Rond
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- PME Kunststof Schraper
- Wilton Decorator Preferred Spatel met Hoek 32,5 cm
- PME Taartzaag 30cm
- FunCakes Vetvrij Karton - Rond - 15 cm pk/5
- Cijfer '17' uitgeprint op papier
- Plastic insteek hoesje
- Satéprikkers

Stap 1: De basis van de Sweet 17 Ruby & Witte Choco Taart

Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C). Vet de bakvormen in met bak spray. Maak 800 gram FunCakes Bakmix voor Ruby Cake door deze te mixen met 400 gram zachte (room)boter en 8 eieren. Klop het geheel in 4 minuten op medium snelheid tot een glad beslag. Verdeel de mix vervolgens over de bakvormen en bak ze in 55 minuten gaar. Als de ruby cake gebakken is laat je deze eerst volledig afkoelen op een taartrooster. LET OP: denk je dat je te veel beslag hebt? Je kan van het overige beslag bijvoorbeeld heerlijke ruby cake cupcakes maken!

Ga ondertussen aan de slag met 200 gram FunCakes mix voor Botercrème. Meng de mix met 200 ml water, klop dit mengsel met een garde en laat het minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur.

Stap 2: Cake vulling Sweet 17 Ruby & Witte Choco Taart

Voor de vulling van de Sweet 17 Ruby & Witte Choco Taart maak je de botercrème verder af door het mengsel te mixen met 250g zachte (room)boter. Je brengt de botercrème vervolgens op smaak

met de FunCakes Smaakpasta Witte Choco. Mocht je de vulling tevens willen kleuren dan kun je bijvoorbeeld roze botercreme maken om de taart er nog meer uit te laten springen. Je kunt de botercreme in dit geval kleuren met een van onze kleurstoffen. Snijd de sweet 17 taarten allebei twee keer door met de taartzaag en smeer op elke laag botercrème. Stapel de sweet 17 taart lagen op elkaar en smeer de cakes rondom af met de witte chocolade botercrème. Gebruik de side scraper om de sweet 17 taart mooi glad en strak te krijgen. Zet de taart vervolgens in de koelkast om op te laten stijven.

Stap 3: Aan de slag met de Sweet 17 taart topper

Tijdens het opstijven, ga je aan de slag met de 17 taart topper. Smelt hiervoor wat van de FunCakes Deco Melts met frambozensmaak in de magnetron op 450W en roer af en toe door. Als het bijna gesmolten is haal je het uit de magnetron en roer je de zichtbare stukjes weg in de warme melts. Doe dit in een spuitzak met een adapter en spuitmondje #002. Leg de uitgeprinte 17 jaar taart cijfers in een plastic mapje op een snijplank en spuit de cijfers op, het handigs is om hier ook gelijk de sateprikkers op te leggen zodat de cijfers hier aan vast blijven zitten. Strooi er direct wat brons musketzaad overheen en leg de 17 jaar taart topper ongeveer 5 minuten in de koelkast om hard te laten worden. Hierna kan het op kamertemperatuur blijven anders gaan de melts zweten en plakken.

Stap 4: Bekleed de Sweet 17 Ruby & Witte Choco Taart

Kneed de witte choco rolfondant door en rol het uit op een met suikerbakkerspoeder bestoven werkblad. Bekleed de grootste sweet 17 taart met de fondant. Snijd het overvloedige fondant weg met een scherp mesje. Strooi de roze confetti in een schaal en druk dit met je handen tegen de kleine sweet 17 taart laag aan. Knip een karton iets kleiner dan de kleine sweet 16 taart laag, plak dit met wat botercrème onder de kleine sweet seventeen taart laag en stapel de twee cakes op elkaar met behulp van de plastic dowels die je op maat knipt.

Stap 5: Finishing touch voor de Sweet 17 Ruby & Witte Choco Taart

Smelt de rest van de roze Deco Melts op dezelfde manier en doe dit in een spuitzak. Knip er een klein puntje af en laat dit langs de rand van de grote sweet 17 taart naar beneden drippen. Zet de hele taart ongeveer 5 minuten in de koelkast zodat de roze melts kunnen opstijven. Steek bovenop de taart twee cijfers die je eerder met de roze deco melts hebt gemaakt. Decoreer de taart verder met macarons (tip: leuk om goud te kleuren) en bijvoorbeeld wat verse frambozen!