



## Prachtig Winter tafereeltje

Maak van de FunCakes mix voor Red Velvet Cake dit prachtige winter tafereeltje. Bak eerst de cake volgens de aanwijzingen op de verpakking en bekleed hem daarna met witte fondant. Boetseer daarna van gekleurd FunCakes fondant de figuurtjes en de bomen. Plaats de figuurtjes gezellig bij elkaar op het taartje en maak het af door er wat geraspte kokos overheen te strooien.

## Boodschappenlijstje



LorAnn Bakery Emulsion - Coconut -  
118ml

L0744  
€ 7,49



RD Essentials Edible Glue -Eetbare  
lijm- 50g

RD9340  
€ 4,79



PME Palette Knife Angled Blade -23  
cm-

PK1013  
€ 4,99

Overige benodigdheden:

- 250 gram roomboter
- Eieren
- Spaghetti
- Cocktailprikkers
- Gemalen kokos

Bak de Red Velvet cake volgens de aanwijzingen op de verpakking van de FunCakes mix voor Red Velvet Cake en laat afkoelen. Maak ook de botercrème volgens de bereidingswijze op de verpakking en roer er twee theelepels LorAnn Bakery Emulsion en twee eetlepels gemalen kokos doorheen. Snijd de Red Velvet Cake in 3 lagen en doe tussen iedere laag de kokos botercrème. Smeer daarna de hele taart af met de kokos botercrème en laat opstijven in de koelkast.

Voor de kerstbomen maak je eerst een kleine stam van bruine fondant. Vorm een cone (driehoek) van groene fondant en steek er aan de onderkant een stukje spaghetti in. De takken maak je door er schuin in te knippen met een klein schaartje. Prik de cone vervolgens op het stammetje. Laat de spaghetti aan de onderkant uitsteken, zodat je de kerstbomen straks in de taart kunt vastprikken. Maak zo vijf bomen. Doe een beetje eetbare lijm op de boompjes en strooi er wat kokos over. Maak voor het houtvuur stammetjes van de bruine fondant en kerf er met een mesje houtnerfjes in. Kneed voor de vlammetjes rode en gele fondant een beetje door elkaar en vorm er vonkjes van. Stapel de stammetjes tegen elkaar en plak ze vast met een beetje lijm. Plak hier ook de vlammetjes op.

Boetseer met de rode, witte, bruine en huidskleur (ivoor) fondant de poppetjes. De bontrandjes aan de muts en kleding maak je door een rolletje witte fondant met een mesje in te kerven. Haal de taart uit de koelkast en plaats de geboetseerde figuurtjes er op. Strooi er kokos overheen alsof het gesneeuwd heeft. Eet smakelijk!