



Gevulde Sinterklaas drip taart

De kleuren van deze Sinterklaas driptaart zijn onmiskenbaar voor het Sinterklaasfeest! Binnenin de taart zit een verrassing van strooigoed. Maak er een feestelijke avond van met deze heerlijke Sinterklaas driptaart!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1 kg

F10500

€ 6,99



FunCakes Mix voor Botercreme 500 g

F10125

€ 5,09



FunCakes Marsepein Passion Red 250 g

F28120

€ 3,14



FunCakes Smaakpasta Speculaas 100 g

F56200

€ 4,95



FunCakes Food Colour Gel Geel 30 g

F44115

€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Aqua 30 g

F44190

€ 3,55



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

03-3136

€ 6,85



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-

PK1013

€ 4,99



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm

RND083

€ 13,05

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 1kg
- FunCakes Mix voor Botercrème 500g
- FunCakes Smaakpasta Speculaas 100 g
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- FunCakes Marsepein Rood 750 g
- FunCakes Dip 'n Drip Wit
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Royal Blauw
- 500 gram zachte ongezoeten roomboter
- 400 + 40 ml water
- 6 eieren
- Chocoladeletter
- Strooigoed

Benodigheden

- FunCakes Vetvrij Karton - Rond - 20 cm pk/5
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- PME Paletmes Hoek 23cm
- PME Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 7,5cm
- Sateprikker

Stap 1: Maak de FunCakes mix voor botercrème en de FunCakes mix voor biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 400 gram FunCakes mix voor Botercrème en 400 gram FunCakes mix voor Biscuit volgens de aanwijzingen op de verpakkingen. Spray de bakpannen in met de FunCakes bakspray en verdeel het biscuitbeslag over de twee pannen. Bak de biscuits in 30-35 minuten gaar en stort ze na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen. Breng de botercrème op smaak met de FunCakes speculaassmaakpasta.

Stap 2: Snijd de Biscuit twee keer door en snijd een cirkel

Snijd de biscuits allebei 2 keer door. Hou een bodem en bovenkant intact. Snijd uit de overige lagen een cirkel uit van 10 cm. Plaats de bodem op een taartkarton en smeer hier een laag botercrème op. Leg hierop een laag met een gat erin en smeer hier rondom wat crème. Herhaal dit met de overige twee lagen met een gat.

Vul de holte die is ontstaan op met strooigoed en de deze af met de bovenkant. Smeer de gehele taart af met een laagje crème en plaats in de koelkast om op te stijven. Smeer de taart nog een tweede keer af met botercrème en zet weer terug in de koelkast.

Stap 3: Bekleed de taart met marsepein en maak de gele drip

Kneed 750 gram FunCakes Marsepein Rood goed door, rol het uit op een met suikerbakkerspoeder bestoven werkblad en bekleed hiermee de taart. Kleur een paar eetlepels FunCakes dip 'n drip met



de gele FunCakes eetbare kleurstof en verwarm het 10 seconden in de magnetron. Vul een spuitzak met de gele dip 'n drip, knip er een klein puntje af en laat de drip langs de rand naar beneden glijden.

Stap 4: Kleur de overgebleven botercrème in blauwe FunCakes Eetbare Kleurstof

Kleur de overgebleven botercrème met de blauwe kleurstof en vul hiermee een spuitzak met spuitmond #1M. Spuit hiermee boven op de taart blauwe toeven. Plaats een saté prikker achter de chocoladeletter en zet hem eventueel vast met een beetje botercrème. Decoreer de taart met snoep en strooigoed.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes