



Twinkle Twinkle Driptaart

Deze Twinkle Twinkle Driptaart van FunCakes maakt jouw babyshower of gender reveal sweet table helemaal af! Dit schattige taartje bestaat onder andere uit de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe met een lekkere witte choco botercrème vulling, en is afgewerkt met met een mooie oud roze botercrème laag én natuurlijk een gouden drip!

Boodschappenlijstje



Culpitt Floral Wire Silver set/50 -24 gauge-

1384SIL
€ 6,88



FMM Star Cutter Set/4

CUTST4
€ 5,86



PME Plain Edge Tall Side Scraper

PS41
€ 4,67



Wilton Basic Turntable

03-3120
€ 9,90



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

03-3136
€ 5,82



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 450 g

F10130
€ 6,25



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500 g

F10100
€ 4,21



FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g

F10140
€ 4,21



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500
€ 8,07



FunCakes Sparkle Dust Golden Ginger

F41095
€ 3,31



Culpitt Floral Wire Gold set/50 -24 gauge-

1384GLD
€ 6,88



FunCakes Edible Glue (Eetbare Lijm) 22 g

F54750
€ 1,91



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,22



FunCakes Food Colour Gel Light Beige 30 g

F44185
€ 3,02



Sugarflair Rejuvenator Spirit - Alcohol -
14ml.

K101
€ 3,36



FunCakes Smaakpasta Witte Choco
100g

F56110
€ 5,14



Wilton Decorating Brush Set/5

02-0-0019
€ 8,20



FunCakes Food Colour Gel Peach 30 g

F44165
€ 3,02



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,24

Ingrediënten voor de Twinkle Twinkle Driptaart

- 400 g FunCakes Bakmiix voor Biscuit Deluxe
- 300 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- 50 g FunCakes Mix voor Royal Icing
- 600 g FunCakes Rolfondant Wit
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco
- FunCakes Choco Drip Goud
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Ginger Goud
- FunCakes Eetbare Glanspoeder Donkerzilver
- FunCakes Sterren Zilver
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Perzik
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Licht Beige
- FunCakes CMC Tylo Poeder
- 640 ml water
- 6 eieren (ca. 300 g)
- Rejuvenator

Overige benodigheden voor de Twinkle Twinkle Driptaart

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Bake Release Spray
- Wilton Afkoelrek
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Decoratiekwasten
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 32,5 cm
- PME Lange Kunststof Schraper
- PME Ster Uitsteker
- Culpitt Bloendraad Goud 24 gauge pk/50
- Culpitt Bloendraad Zilver 24 gauge pk/50
- FMM Sterren Uitsteker
- Satéprikker
- Schaar of tangetje

Stap 1: Start met de basis van de Twinkle Twinkle Driptaart

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en bereid 400 g FunCakes Bakmix voor Biscuit door deze te mixen met 6 eieren en 40 ml water. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand en daarna nog eens 2-3 minuten op een lage stan. Verdeel het biscuit beslag over twee bakpannen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar in een voorverwarmde oven. Laat ze afkoelen met gebruik van een afkoelrek.



Bereid vervolgens 300g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® door deze te mengen met 400 ml water. Mix dit geheel 3 minuten op de hoogste stand.

Stap 2: Aan de slag met de fondant sterren, maan en wolk voor de Twinkle Twinkle Driptaart

Kneed een halve theelepel FunCakes Tylo Poeder door het fondant. Rol het fondant uit tot een dikte van ongeveer 2 mm en steek sterren uit om op draad te zetten en om tegen de taart aan te plakken.

Knip met een schaar of tangetje het zilveren en gouden draad doormidden, dip het uiteinde in de eetbare lijm en steek dit in de sterren. Laat dit liggend 2 uur aan de lucht drogen. Idealiter maak je dit een dag van tevoren. Als de sterren droog zijn geef je ze een kleur met de FunCakes gouden en zilveren poeder.

Rol wat fondant uit tot een dikte van ongeveer 3 mm en snijd hier met een scherp mes een halve maan uit. Laat dit drogen, liefst overnacht anders kan hij ombuigen als hij rechtop moet staan. Als de halve maan droog is geef je hem ook een gouden kleur met de FunCakes gouden poeder.

Rol van het fondant diverse maten balletjes en leg ze tegen en op elkaar. Rol nu een stukje fondant heel dun uit. Smeer de balletjes in met eetbare lijm en bekleedt het met het lapje fondant. Snijd de zijanten van het fondant weg. Nu heb je de grote wolk topper.

Plak een satéprikker met wat FunCakes Royal Icing aan de achterkant van de halve maan en steek dit in de wolk. Prik de sterren op draad erin, knip eventueel de ijzerdraadjes op gewenste maat af.

Stap 3: Vullen en afsmeren van de Twinkle Twinkle Driptaart

Snijd de biscuits allebei 2-3 keer door met de taartzaag. Breng de Enchanted Cream® op smaak met de smaakpasta en vul en stapel de lagen op elkaar met een laag crème. Smeer de hele buitenkant van de taart af met een dunne laag crème en laat dit een half uur in de koelkast opstijven.

Kleur de rest van de Enchanted Cream® oudroze door het te mengen met de perzik en beige kleurgel. Smeer hier de hele buitenkant van de taart nog een keer mee af, zet nu een dikkere laag aan. Zet de taart weer een half uur in de koelkast om op te laten stijven.

Stap 4: Decoreer de Twinkle Twinkle Driptaart

Verwarm de FunCakes Choco Drip Goud volgens aanwijzing op de verpakking in de magnetron en laat de drip langs de rand van de taart naar beneden glijden. Zet weer even terug in de koelkast zodat de drip op kan stijven en mooi gaat glimmen.

Maak een verfje van rejuvenator en FunCakes golden ginger dust en verf met een klein kwastje de drip extra goud.



Plak de kleine gouden sterren en de kleine zilveren sterretjes tegen de taart. Je hoeft geen lijm te gebruiken, het plakt tegen de crème. Zet vervolgens de wolKentopper op de taart.

Tip: Bekijk ook de andere recepten van deze sweettable zoals de [Twinkle Twinkle Koekjes](#), [Babyshower Cake Pops](#) en [Babyshower Cupcakes](#).

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.