

# de leukste taarten shop



## Vrolijke Geslaagd Taart

YAY je bent geslaagd! Dat moet gevierd worden met deze Vrolijke Geslaagd Taart. Gevuld met een kleurrijke binnenkant om het nog feestelijker te maken!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®  
450g

F10130  
€ 7,35



FunCakes Smaakpasta Witte Choco  
100g

F56110  
€ 6,15



FunCakes Sugar Strands XL Mix 70g

F53415  
€ 2,95



Wilton Cake Release Spray 200ml

04-0-0513  
€ 5,75

# de leukste taarten shop



Wilton Recipe Right Cake Broodvorm  
Groot 23,4x13,3cm

03-3130  
€ 7,85



Wilton Recipe Right Antiaanbak  
Afkoelrek 40x25cm

03-3136  
€ 6,85



Wilton Taartzaag 25cm

02-0-0129  
€ 4,15



Wilton Wegwerp Spuitzakken pk/12

03-3111  
€ 6,05



Wilton Spuitmondje Round #004

02-0-0297  
€ 1,65



Wilton Icing Color Kit 8x28g

04-0-0030  
€ 19,25



PME Extra Lange Kaarsen Goud 16,5cm  
pk/16

CA095  
€ 6,39



Wilton Comfort Grip Paletmes Gebogen  
22,5cm

03-3133  
€ 6,05



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100  
€ 4,95

# de leukste taarten shop

## Ingrediënten

- 320 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- FunCakes Sugar Strands XL Mix 70 g
- 300 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Smaakpasta naar keuze
- 5 eieren (ca. 250 g)
- 235 ml water
- 200 ml melk

## Benodigheden

- Wilton Cake Release Spray
- Wilton Icing Color Kit 8 x 28g
- Wilton Recipe Right® Cakevorm 23,4 x 13,3cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-
- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12
- Wilton Decorating Tip #004 Rond
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- PME Extra Tall Candles Gold 16,5 cm pk/16
- Plastic bakjes

## Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Vet de Wilton Recipe Right® Cakevorm in met de Wilton Cake Release Spray.



## **Stap 2: Maak de cake**

Meng 320 g Mix voor Biscuit Deluxe, eieren en 35 ml water in een kom zoals aangegeven op de verpakking. Roer de FunCakes Sugar Strands XL Mix door het beslag heen. Verdeel het beslag in de cakevorm en bak de cake in 35-40 minuten gaar en lichtbruin. Haal de cake na het bakken direct uit de cakevorm en laat afkoelen op de Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid.

## **Stap 3: Maak de Enchanted Cream®**

Maak twee porties Enchanted Cream®. Voor één portie gebruik je 150 g mix, 100 ml water en 100 ml melk. Bereid dit volgens de instructies op de verpakking. Voeg hier jouw FunCakes Smaakpasta naar keuze toe tot het goed op smaak is. Maak dan een tweede portie met weer 150 g mix, 100 ml water en 100 ml melk. Hou hiervan twee derde deel apart.

## **Stap 4: Kleur de Enchanted Cream®**

Gebruik hier één derde deel van wat je nog over hebt en verdeel dit over 8 plastic bakjes, waarbij je er bij één bakje net iets meer crème in doet. Dit wordt namelijk je zwarte crème waar we iets meer van nodig hebben. Kleur vervolgens de Enchanted Cream® met alle acht de kleuren totdat je de gewenste kleur bereikt.

## **Stap 5: Vul de spuitzakken**

Vul je eerste spuitzak met de op smaak gebrachte Enchanted Cream® en knip een punt af van de onderkant. Vul vervolgens een tweede spuitzak met de Wilton Decorating Tip #004 Rond en voeg de zwart gekleurde crème toe. Vul een derde spuitzak met het twee derde deel witte crème.



### **Stap 6: Vul de cake**

Snij de afgekoelde cake doormidden met de Wilton Taartzaag / Cake Leveler. Vul de cake met de eerste, op smaak gebrachte portie van de Enchanted Cream®.

### **Stap 7: Decoreer de cake**

Pak je spuitzak erbij met de witte crème en smeer de cake af met de Wilton Comfort Grip Spatula Hoek. Pak vervolgens de zwarte crème en schrijf YAY! of een tekst naar keuze op je cake en vul de letters in met de witte crème. Maak ook nog wat confetti stippen op de cake met de zwarte crème. Vul vervolgens een nieuwe spuitzak weer met de ronde spuitmond met een nieuwe kleur en maak confetti stippen. Herhaal dit totdat je met alle kleuren confetti stippen hebt gemaakt. Voeg als laatste de PME Extra Tall Candles Gold toe.

### **Stap 8: Geniet van deze Vrolijke Geslaagd Taart!**