

de leukste taarten shop



Rozetten taart voor Moederdag

Maak deze prachtige rozetten taart voor Moederdag! De taart in verschillende kleuren maak je eenvoudig van de mix voor cupcakes van FunCakes en de Wilton icing color pink. De taart maak je helemaal af door er schitterende rozetten op te spuiten in verschillende tinten roze crème. Eet smakelijk!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Cupcakes 500g

F10105
€ 4,55



FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 200g

F11205
€ 4,25



Wilton Icing Color Rose 28g

04-0-0043
€ 2,59



FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10

F85110
€ 3,89

de leukste taarten shop



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



PME Taartsnijder Klein 25cm

CL12
€ 5,79



Wilton Cake Pan Easy Layers 15cm set/5

03-3113
€ 18,05



Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 3 Lagen

03-0-0058
€ 12,89



Wilton Easy Layers Bakvorm 20cm set/4

03-3126
€ 19,89



LOYAL Paletmes Recht 15cm

T201-6RP
€ 8,99



Ingrediënten:

- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 200 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- Wilton Icing Color Rose
- 5 eieren 250 gram roomboter

Benodigheden:

- Wilton Spuitmondje Open Star #1M
- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Cake Pan Easy Layers
- Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 3 Lagen
- LOYAL Paletmes Recht 15cm

Verwarm de oven voor op 160°C. Bereid het beslag volgens de aanwijzingen op de verpakking van de FunCakes mix voor Cupcakes. Deel het beslag in 4 gelijke delen. Kleur 3 delen met de icing color, waarbij je ieder deel iets donkerder maakt.

Verdeel de verschillende kleuren beslag over de Easy Layer pannen, 1 pan hoeft je niet te gebruiken. Bak de lagen om de beurt in een voorverwarmde oven in circa 20 minuten gaar. Laat de lagen goed afkoelen op een rooster.

Maak de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Leg de donkerste cakelaag op het karton en smeer hier een dunne laag Enchanted Cream® op. Leg daarna de iets lichtere laag er op en smeer hier ook een dunne laag Enchanted Cream® op. Herhaal dit voor de andere 2 lagen. Smeer dan de cake in zijn geheel af met een hele dunne laag Enchanted



Cream®.

Kleur 3 porties crème van ongeveer 150 gram roze. Hou hier dezelfde verdeling van kleur aan als bij het beslag. Doe spuitmondje 1M in de spuitzak en vul als eerste de spuitzak met de donkerste kleur crème. Spuit rozetten aan de onderkant van de taart door een cirkeltje te maken met je spuitzak. Maak hiervan 2 rijen boven elkaar. Spuit op deze manier de hele taart vol met rozetten met een steeds lichtere kleur. Eindig bovenop met rozetten van witte crème. Spuit als laatste een mooi randje langs de taart.