



Geslaagd Centerpiece Taart

Verras je afgestudeerde met deze Geslaagd Centerpiece Taart! Deze indrukwekkende, feestelijke taart is niet alleen een blikvanger op tafel, maar ook leuk om te maken én heerlijk om te serveren.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Choco Biscuit 1 kg

F10535
€ 6,79



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,33



FunCakes 3D Sprinkle Medley -
Wedding Bells 70g

F53640
€ 4,67



FunCakes 3D Sprinkle Medley - Silver
Lining 70g

F53680
€ 4,67



FunCakes Soft Pearls Mix Glamour
Vibes 80g

F53765
€ 4,24



FunCakes Parchment Paper Sheets
25x25 cm pk/50

F83460
€ 3,36



FunCakes Cake Board Rechthoek 35 x
25 cm - Zilver

F80715
€ 2,34



Wilton Icing Color - Black - 28g

04-0-0037
€ 2,20



Wilton Candy Melts® 125g - Helder Wit

04-0-0503
€ 2,34



Wilton Candy Melts® 125g - Donkere
Cacao

04-0-0501
€ 2,34



Wilton Cake Release Spray

04-0-0513
€ 4,89



Wilton Performance Pans®
Rechthoekige Bakvorm 23x33 cm

191002478
€ 12,71



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

03-3136
€ 5,82



Wilton Disposable Decorating Bags
30cm, pk/12

03-3111
€ 5,06



Wilton Decorating Tip #789 Cake Icer
Carded

03-3125
€ 3,87



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129
€ 3,53



Wilton Candy Melts® 125g - Rood

04-0-0508
€ 2,34



Wilton Decorating Tip #032 Open Star
Carded

02-0-0155
€ 1,44



Wilton Icing Smoother

03-3106
€ 9,73



Sugarflair Pomp Spray Glitterpoeder
Extreem Goud

E830T
€ 8,75

Ingrediënten

- 3 FunCakes Mix voor Choco Biscuit 1 kg
- FunCakes Mix voor Botercrème 500 g
- FunCakes Soft Pearls Mix Glamour Vibes 80 g
- FunCakes 3D Sprinkle Medley - Silver Lining 70g
- FunCakes 3D Sprinkle Medley - Wedding Bells 70 g
- FunCakes Sterren Goud 60 g
- Wilton Icing Color - Black - 28 g
- Wilton Candy Melts® 125g - Donkere Cacao
- Wilton Candy Melts® 125g - Helder Wit
- Wilton Candy Melts® 125g - Rood
- Sugarflair Pump Spray Glitter Dust -Extreme Gold-
- 26 eieren (ca. 1,3 kg)
- 965 ml water
- 600 g boter

Benodigdheden

- 2 FunCakes Cake Board Rechthoek 35 x 25 cm - Zilver
- FunCakes Parchment Paper Sheets 25x25 cm pk/50
- Wilton Cake Release Spray
- Wilton Performance Pans® Rechthoekige Bakvorm 23x33 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-
- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12
- Wilton Decorating Tip #032 Open Star Carded
- Wilton Decorating Tip #789 Cake Icer Carded
- Wilton Icing Smoother

Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vet de Wilton Performance Pans® Rechthoekige Bakvorm 23x33 cm in met de Wilton Cake Release Spray. Maak alvast twee Wilton Disposable Decorating Bags 30cm klaar. Vul één spuitzak met spuitmondje #032 Open Star Carded en de tweede met spuitmondje #789 Cake Icer Carded.

Stap 2: Maak de mix

Maak de FunCakes Mix voor Choco Biscuit in totaal drie keer. Per mix voeg je aan een grote kom 715 g mix, 430 g ei en 155 ml water toe. Mix het geheel volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verdeel de mix over de cakevorm en bak de cake in ongeveer 45-50 minuten gaar. Haal de cake uit de vorm en laat afkoelen op de Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid. Herhaal dit proces totdat je de cake drie keer hebt gebakken.

Stap 3: Snijd de cakes

Snijd de cakes met de Wilton Taartzaag / Cake Leveler tot een gelijke hoogte aan de bovenkant. Snijd de cakes met een mes vervolgens in de lengte één keer door.

Stap 4: Maak de botercrème

Maak de FunCakes Mix voor Botercrème 500 g zoals aangegeven op de verpakking. Maak dus in totaal vier keer een portie van 125 g mix, 125 ml water en 150 g boter. Houd 1,5 portie apart en kleur deze zwart met Wilton Icing Color - Black. Vul de klaargemaakte spuitzakken allebei met deze zwarte botercrème. Doe in een andere spuitzak de rest van de witte botercrème.

Stap 5: Vul de cake

Leg de cakes op twee FunCakes Cake Board Rechthoek 35 x 25 cm over elkaar om een lange cake te vormen. Begin met twee cakes naast elkaar om één lange cake te vormen. Gebruik de witte botercrème om de cake te vullen en stapel vervolgens de volgende laag er bovenop. Herhaal dit tot je een taart hebt met drie lagen op elkaar. Breng vervolgens een crumb coat aan en laat opstijven in de koelkast. Smeer de cake vervolgens af met de Wilton Icing Smoother totdat je een gladde en egale cake hebt.

Stap 6: Maak decoraties

Maak met de Wilton Candy Melts® decoraties voor op de cake. Smelt de Wilton Candy Melts® volgens aanwijzingen op de verpakking en maak vormpjes op de FunCakes Parchment Paper Sheets 25x25 cm. Maak hiermee bijvoorbeeld een geslaagd hoedje of een diploma met een strikje. Laat ze volledig uitharden.

Stap 7: Versier de cake

Gebruik de spuitzak met tip #32 om een sierlijke rand met swirls en sterretjes aan te brengen. Gebruik de spuitzak met tip #789 om boven op de taart een speelse swirl toe te voegen. Spray de taart met Sugarflair Pump Spray Glitter Dust -Extreme Gold- en strooi verschillende sprinkles over de cakes. Hier kan je bijvoorbeeld de FunCakes Soft Pearls Mix Glamour Vibes voor gebruiken of de 3D Sprinkle Medley - Silver Lining of Wedding Bells. Ook leuk zijn de FunCakes Sterren Goud om de randen mee te versieren! Haal de zelfgemaakte decoraties voorzichtig los van het bakpapier en plaats de decoratie boven op de taart.

Stap 8: Vier groot feest met deze Geslaagd Centerpiece Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.