



Rode driptaart met strooisels en choco bars

Maak mooie driptaarten met de vele kleuren Choco Drips van FunCakes! Creeër met gemak een prachtige drip langs je taart en werk af met een mooie strooisel voor verschillende gelegenheden!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450 g

F10130
€ 7,35



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500
g

F10100
€ 4,95



FunCakes Mix voor Botercreme 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



FunCakes Smaakpasta Lemon
Meringue 100 g

F56310
€ 6,15



FunCakes Mini Hartjes Roze/Wit/Rood
60 g

F52065
€ 3,39



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

03-3136
€ 6,85



PME Craft Brush Set

CB1007
€ 6,89



Silikomart Chocoladevorm Mini
Tabletten

SCG11
€ 10,29



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg

F20500
€ 9,49



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



Wilton Decorator Preferred® Deep
Round Pan Ø 15x7,5cm

03-0-0035
€ 9,65



FunCakes Clear Piping Gel 350 g

F54410
€ 6,69



Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-

02-0-0129
€ 4,15

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Rolfondant Wit
- 150 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 125 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Smaakpasta Lemon Meringue
- FunCakes Clear Piping Gel
- FunCakes Choco Drip Rood
- FunCakes strooisels in matching kleur
- 50 + 15 + 125 ml water
- 150 g ongezouten boter
- 3 eieren (ca. 150 g)
- 50 ml melk

Benodigdheden

- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Rolstok 50 cm
- Silikomart Chocolate Mould Tablette
- PME Decoratiekwasten Set/5

Werkwijze:

Stap 1: Begin met het maken van het biscuit voor jouw driptaart

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met FunCakes Bake Release Spray.

Bereid 150 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe met 15 ml water en 3 eieren zoals is aangegeven op de verpakking. Schep het beslag in de bakpan en bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar. Leg het Stort na het bakken direct op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 2: Het bereiden van de botercrème

Bereid 125 g FunCakes Mix voor Botercrème zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de smaakpasta. Snijd vervolgens de biscuit met de taartzaag twee keer door en vul de taart met de botercrème en smeer hem vervolgens rondom af. Laat dit 30 minuten opstijven in de koelkast.

Stap 3: Decoreren van de driptaart

Kneed het fondant goed door en rol deze uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed hiermee de taart. Smeer vervolgens met de grootste kwast uit de set langs de onderkant van de taart een laag piping gel aan en druk hier strooisel tegen aan.

Stap 4: Aan de slag met de Choco Drip!

Verwarm de fles FunCakes Choco Drip volgens de aanwijzing op de verpakking en laat langs de rand van de taart de choco drip naar beneden glijden. Zet daarna de taart in de koelkast zodat de drip goed uithard en mooi gaat glanzen.

Vul ondertussen de mini tablet mal met de overige choco drip en laat dit ook 10-15 minuten in de koelkast opstijven waarna je ze voorzichtig uit de mal kunt halen.

Stap 5: Laatste afwerkingen met de Enchanted Cream

Bereid 75 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream met 50 ml water en 50 ml melk en doe dit in de spuitzak. Spuit toefjes bovenop de taart en strooi er strooisel op. Druk tot slot in elke toef voorzichtig een mini tabletje.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes