



Reverse drip cake

Een variant op de driptaart: een omgedraaide driptaart! De omgekeerde drip geeft een speciaal effect aan je taart. Gecombineerd met de discodip taarten is deze taart een waar feestje! Maak hem zelf met de producten van Deleukstetaartenshop.

Boodschappenlijstje



PME Deep Round Cake Pan Ø 25 x 7,5cm
RND103
€ 17,09



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
P01733
€ 3,85



Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
03-3136
€ 6,85



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20 x 10cm
RND084
€ 15,55



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm
RND064
€ 10,49



FunCakes Musketzaad Discomix 250 g
F51605
€ 4,75



FunCakes Mix voor Botercrème 1 kg
F10560
€ 7,49



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 1 kg
F10500
€ 6,99



FunCakes Rolfondant Bright White 1 kg
F20500
€ 9,49



FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
F85100
€ 3,15



PME Palette Knife Angled Blade -23 cm-
PK1013
€ 4,99



FunCakes Smaakpasta Framboos 120 g
F56240
€ 5,89



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g
F44110
€ 3,55

Overige benodigdheden:

- 400 + 66 ml water
- 500 gram zachte ongezoeten roomboter
- 10 eieren
- Frambozenjam
- Poedersuiker om te bestrooien

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 400 gram FunCakes mix voor Boter crème aan met 400 ml water en zet weg. Spray de bakpannen in met bakspray en zet ze omgekeerd weg. Doe 660 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe samen met 10 eieren en 66 ml water in een mengkom en mix dit op hoge snelheid in 8 minuten tot een glanzend beslag en mix het daarna nog 2 minuten door op de laagste stand. Verdeel het beslag over de 3 ingevette bakpannen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort ze na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Maak de boter crème verder af zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes Framboos Smaakpasta. Snijd de biscuits alle drie 2 x door met de taartzaag en vul met frambozenjam en frambozenboter crème. Smeer ook rondom af met boter crème en laat goed opstijven in de koelkast. Let Op: de onderste en de bovenste taart smeer je alleen langs de zijkant af. Kleur de witte fondant met de icing color in de gewenste kleur roze, rol uit op een met poedersuiker bestoven werkblad en bekleed hiermee de 20 cm taart. Zet ook weer terug in de koelkast tot verder gebruik. Strooi de discomix op een dienblad met opstaande rand. Haal de 25 en 15 cm taart uit de koeling en duw voorzichtig met je hand de discomix er tegen aan. Als je taart echt goed koud is kun je hem er ook eventueel doorheen rollen, wel goed ondersteunen met open handen. Smeer nu de bovenkant van deze twee taarten in met boter crème en strooi hier disco mix op, druk met platte hand iets aan en zet terug in de koelkast.

Haal de beklede 20 cm taart uit de koelkast en leg op de bovenkant een cakeboard met een stukje bakpapier tegen het plakken. Zet de taart op z'n kop, dus de onbektele onderkant wijst nu naar boven. Kleur de FunCakes Dip 'n Drip roze, verwarm ietsje in de magnetron (10 sec.), doe het in een spuitzak en laat de drip langs de rand naar beneden glijden en laat iets opdrogen. Draai nu voorzichtig de taart weer terug. Stapel de taarten op elkaar met behulp van dowels en taartkartons en zet de topper in de taart.