



Salted Caramel Cijfertaart

Deze taart is gemaakt van stroopwafel cake gevuld met salted caramel botercrème en gedecoreerd met caramelsaus en stroopwafeltjes. Dat wordt gegarandeerd smullen! Je bakt de cake in de cijfers of letters die je nodig hebt met de handige Wilton bakvorm.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Stroopwafel Cake
400g

F10185
€ 4,24



FunCakes Smaakpasta Karamel Toffee
100 g

F56150
€ 4,63



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,24



PME Cake Leveler Small / Taartzaag
-25 cm-

CL12
€ 4,63



Wilton Decorating Tip Round #1A

02-0-0166
€ 2,00



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,22



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 4,33



Callebaut Topping -Caramel- 1kg

CB235753
€ 15,44



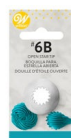
Patisse Opvouwbaar Taartrooster RVS
46x32cm

P01323
€ 10,41



Wilton Decorating Tip #1M Open Star
Carded

02-0-0151
€ 2,00



Wilton Decorating Tip #6B Open Star
Carded

02-0-0168
€ 2,00

Benodigdheden:

- [FunCakes Special Edition Mix voor Stroopwafel Cake](#)
- [FunCakes Bake Release Spray](#)
- [FunCakes Mix voor Botercrème](#)
- [FunCakes Smaakpasta Karamel Toffee](#)
- [Callebaut Topping Caramel](#)
- [FunCakes Mini Fudge](#)
- [Katy Sue Cijfers & Letters](#)
- [PME Taartzaag](#)
- Wilton Spuitmondje 1A, 1M en 6B
- [FunCakes Wegwerp Spuitzakken](#)
- 760 gram roomboter
- 350 gram eieren (7 stuks)
- 370 ml water
- Snufje zout
- (Mini) stroopwafeltjes

Bereidingswijze voor 1 cijfer. Let op: de hoeveelheid bakmix en botercrème die je nodig hebt kan verschillen per cijfer.

Stap 1: Stroopwafel cake bakken

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Mix 800 gram FunCakes mix voor Stroopwafel Cake, 400 gram boter, 350 gram eieren en 70 ml water in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Spray de bakpan met de juiste tussenstukken voor het cijfer in met bakspray en vul deze voor 2/3 met het beslag. Als je beslag over hebt kun je hier bijvoorbeeld cupcakes van bakken. Bak de cake in 70 minuten gaar en stort hem na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen. Als deze is afgekoeld snij je de taart met een taartzaag in 2 plakken.

Stap 2: Salted Caramel Botercrème maken

Maak ondertussen 300 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 300 ml water. Klop het mengsel met een garde. Klop 360 g ongezouten (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Voeg naar smaak de FunCakes Smaakpasta Karamel Toffee toe. Doe een snufje zout erbij. Verdeel de botercrème over 3 spuitzakken met spuitmondjes 1A, 1M en 6B.

Stap 3: Taart decoreren

Spuut op de onderste cakes ronde toeven botercrème. Leg de bovenste cakes er bovenop en spuit hier verschillende toefjes op met de spuitzakken. Zorg dat de hele bovenkant bedekt is. Versier de taart met stroopwafeltjes, fudge blokjes en karamel saus.