



Watermelon fault line cake

In deze taart wordt de nieuwste trend gecombineerd met heerlijk zomers fruit. Een watermelon fault line cake met groen en rood botercrème met meloen smaakstof. Gemaakt van heerlijke Ruby cake mix en cupcake mix en afgemaakt met royale toefen en watermelon schijfjes van fondant.

Boodschappenlijstje



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x 7,5cm

RND083
€ 13,05



LorAnn Plain Dropper (pipet) 4/st

5740-0400
€ 5,49



LorAnn Super Strength Flavor - Melon - 3.7ml

L0620
€ 2,29



PME Palette Knife Angled Blade -33 cm-

PK1014
€ 8,49



PME Plain Edge Tall Side Scraper

PS41
€ 5,49



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

P01733
€ 3,85



Wilton Basic Turntable

03-3120
€ 11,65



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

03-3136
€ 6,85

Overige benodigdheden:

- 950 gram zachte ongezoeten roomboter
- 9 eieren
- 400 ml water

Stap 1: De cakes

Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C). Maak 400 gram FunCakes special edition mix voor Ruby Cake aan zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel hier wat FunCakes chocolade chunks puur doorheen en giet het beslag in een ingevette PME deep round cake pan. Maak daarna 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes aan zoals is aangegeven op de verpakking. Kleur het beslag groen met de FunCakes FunColours gel Bright Green. Verdeel dit beslag over 2 ingevette PME bakpannen. Bak de Ruby cake in ongeveer 50-55 minuten gaar en de groene cakes in 60-70 minuten gaar. Laat na het bakken de cakes 15 minuten afkoelen in de vorm voordat je hem stort op een taartrooster.

Stap 2: De botercrème

Maak 400 gram FunCakes mix voor botercrème aan met 400 ml water en zet dit even weg. Maak na een uur de botercrème verder af zoals wordt aangegeven op de verpakking. Breng de botercrème op smaak met de Lorann super strenght flavor melon. Verdeel de botercrème in 2 porties en kleur een portie roze en de andere groen met de FunCakes FunColours gel.

Stap 3: Vullen en afsmeren

Snijd als eerste één van de groene cakes door de midden met de Wilton cake leveler. Smeer een dun laagje groene botercrème op een van de lagen en leg de volgende laag hier op. Smeer hier ook weer een dun laagje groene botercrème op. Snijd nu de Ruby cake door de midden en leg één van de delen bovenop de groene lagen. Smeer hier een dun laagje roze botercrème op en leg de volgende laag er op. Smeer hier weer een dun laagje roze botercrème op. Snijd nu weer de groene cake door de midden en leg weer een van de delen bovenop de roze lagen. Smeer hier een dun laagje groene botercrème op en leg het laatste stuk groene cake bovenop.

Zet de taart op de Wilton turntable en smeer de cake met de Wilton Spatula hoek en de roze botercrème heel dun af. Ga er als laatste met de side craper langs om de cake helemaal strak af te smeren. Zet dit 15-20 minuten in de koelkast om op te laten stijven.

Stap 4: De fault line

Maak een mix van alle volgende strooisels. FunCakes rods metallic green, FunCakes rods metallic pink, FunCakes confetti metallic groen, FunCakes confetti metallic roze, FunCakes musket donker roze, FunCakes musket groen, FunCakes musket parelmoer wit en FunCakes mimosa wit. Zorg dat alles goed door elkaar zit om het beste effect te krijgen. Haal de taart uit de koelkast en smeer in het midden van de taart met een paletmes een laagje roze botercrème. Plak hier met je hand de mix van de strooisels tegenaan.

Doe de groene botercrème in een FunCakes spuitzak zonder spuitmond en knip hier een stukje af. Spuit met de botercrème langs de onderrand en bovenrand een laag botercrème van ongeveer 1 cm dik. Gebruik de side scraper om dit voorzichtig te verdelen. LET OP! Geef niet te veel druk, anders loop alles in elkaar over! De laag botercrème die uiteindelijk op de taart blijft zitten is een halve cm dik.

Stap 5: Decoreren

Doe de roze botercrème in een spuitzak met Wilton decorating tip #1M en spuit bovenop de taart 6 mooie toefjes. Verf de randjes van de fault line met de RD metallic food paint holly green.

Verdeel 250 gram FunCakes fondant bright white in 2 porties, 1 kleine portie en 1 iets grotere portie. Kleur de kleine portie groen en de grote portie roze. Maak hier naar eigen inzicht watermeloen schijfjes van, druk ook wat choco rock in de schijfjes als pitjes. Zet de schijfjes voorzichtig in de toefjes op de taart. Strooi over de bovenkant van de taart wat van het strooisel mengsel.