

de leukste taarten shop



Glutenvrije Taart met Bosvruchten

Deze taart is glutenvrij, maar is net zo smaakvol en lekker! Dit recept is perfect voor degenen die een glutenvrije optie willen voor een gewone taart. Decoreer de glutenvrije taart met bramen, bosbessen, blaadjes munt en viooltjes en maak er zelf een feestje van!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème
Glutenvrij 500g

F11125
€ 5,45



Wilton Decoratiespatel Gebogen
32,5cm

02-0-0180
€ 9,69



Wilton Decorator Preferred Diepe
Ronde Bakvorm Ø20x7,5cm

03-0-0034
€ 11,79



Wilton Taartzaag 25cm

03-3105
€ 11,65

de leukste taarten shop

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Glutenvrij 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème Glutenvrij 300 g
- 4 eieren (ca. 200 g)
- 240 g ongezouten roomboter
- 225 ml water
- Bospessen
- Bramen
- Blaadjes munt
- Eetbare viooltjes

Benodigheden

- FunCakes Taartkartons Zilver/Goud Rond 20 cm
- Wilton Decorator Preferred® Diep Ronde Bakvorm Ø 20 x 7,5 cm
- Wilton Taartzaag
- Wilton Decorator Preferred Spatel Hoek
- Taarttopper naar keuze

Stap 1: Bak de glutenvrije biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C).Bereid 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Glutenvrij zoals aangegeven wordt op de verpakking. Vet de Wilton Bakvorm in met de FunCakes Bake en Release Spray en spatel het beslag in de bakvorm. Bak het biscuit in de oven in 30 - 35 minuten gaar. Oven niet tussentijds openen! De biscuit is klaar als deze veerkrachtig aanvoelt. Haal het biscuit direct na het bakken uit de bakvorm en laat het uitdampen op een afkoelrooster.



Stap 2: Maar de glutenvrije botercrème

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Botercrème Glutenvrij zoals aangegeven wordt op de verpakking. Plaats de taart op het taartkarton van FunCakes en snij hem met de Wilton Ttaartzaag drie keer door. Vul de lagen op met een laagje botercrème en stapel de taart op elkaar. Smeer dan de buitenzijde dun af met botercrème.

Stap 3: Decoreer de Glutenvrije Taart

Plaats de taartopper in de taart en versier deze verder af met bramen, bosbessen, blaadjes munt en viooltjes.

Stap 4: Geniet van een heerlijke stukje Glutenvrije Taart met Bosvruchten!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.