



Crazy For You Bento Cake

Wil jij je liefde verklaren tijdens Valentijndag of je geliefde trakteren op een heerlijk taartje? Doe dit met deze heerlijke traktatie gemaakt door @a.la.marie met Crazy For You geschreven op de taart. De Bento Box Cake is gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Red Velvet en heerlijke gedecoreerd met botercrème. Perfect om je liefde te verklaren!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Red Velvet Cake
500 g

F11185
€ 5,95



FunCakes Mix voor Botercrème 500 g

F10125
€ 5,09



FunCakes Food Colour Gel Geel 30 g

F44115
€ 3,55



FunCakes Food Colour Gel Roze 30 g

F44110
€ 3,55



FunCakes Bake Release Spray 200 ml

F54100
€ 4,99



FunCakes Sprinkle Medley Love 180 g

F51495
€ 6,95



FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

F85110
€ 3,79



FunCakes Bento Cake Box White 15x15
cm pk/10

F83450
€ 3,99



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

03-3136
€ 6,85



Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5
cm

03-3133
€ 5,95



Wilton Decorating Tip #032 Open Star
Carded

02-0-0155
€ 1,69



Wilton Decorating Tip #003 Round
Carded

02-0-0154
€ 1,65



Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø
15 x 10 cm

129001701
€ 10,99

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Red Velvet Cake 250 kg
- FunCakes Mix voor Botercrème 125g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Sprinkle Medley Love
- FunCakes Bake Release Spray
- 1,5 ei (ca. 75 g)
- 60 ml plantaardige olie
- 100 ml water
- 150 g ongezouten (room)boter
- 125 ml water

Benodigdheden

- FunCakes Bento Cake Box White 15x15 cm pk/10
- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Spuitmondje #003 Rond
- Wilton Spuitmondje #032 Open Star
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm

Stap 1: Bak de Red Velvet

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Bereid 250 gram van de FunCakes Mix voor Red Velvet zoals staat aangegeven op de verpakking. Vet de bakrvorm in met de bakspray en spatel hier het beslag in. Bak de red velvet cake in 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken op een afkoelrek en laat goed afkoelen

Stap 2: Maak de botercrème

Bereid 125 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking.

Stap 3: Vul en smeer af

Snijd de biscuit een keer door het midden en vul en smeer af met de botercrème. Laat de red velvet cake een half uur afkoelen in de koelkast zodat de crumb coat stevig is geworden.

Stap 4: Decoreer de taart

Kleur 1/2° van de botercrème geel en 1/2° roze. Smeer de taart daarna af met de gele botercrème. Verdeel de roze botercrème over twee spuitzakken met het spuitmondje #003 en het spuitmondje #032. Decoreer de rand met de roze botercrème en het spuitmondje #032. Spuit met het spuitmondje #003 "Crazy 4 You" op de bovenkant van de taart en decoreer af met de sprinkles.

Stap 5: Verklaar je liefde met deze heerlijke Bento Cake!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @a.la.marie.