

de leukste taarten shop



Gender reveal taart

Maak deze super leuke Gender reveal cake voor op je Gender reveal party om samen met je dierbaren er achter te komen wat het geslacht is van jouw baby! Deze mooie Gender reveal taart van FunCakes is gevuld met de Food Colour naar jouw keus en afgesmeerd met Enchanted Cream. De taart is gedecoreerd met mooie grote toeven en een sprinkle medley. Dat moet gevierd worden!

Boodschappenlijstje



Patisse Koekjesuitsteker Ringen set/14

01950
€ 19,65



PME Hoge Schrapper met Rechte Rand

PS41
€ 5,85



Wilton Draaiplateau Basis

03-3120
€ 11,85



Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm

03-3136
€ 6,85

de leukste taarten shop



FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
450g

F10130
€ 7,35



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 4,95



FunCakes Spuitzakken 30cm pk/10

F85100
€ 3,25



FunCakes Food Colour Gel Baby Blauw
30g

F44125
€ 3,65



FunCakes Food Colour Gel Roze 30g

F44110
€ 2,92



Wilton Spuitmondje Open Star #1M

02-0-0151
€ 2,35



Ingrediënten voor de Gender reveal taart

- 330g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 250g FunCakes Mix voor Enchanted Cream
- 100g FunCakes Sprinkle Medley Baby Boy of Baby Girl
- FunCakes Food Colour Gel Roze
- FunCakes Food Colour Gel Baby Blauw
- FunCakes Flavour Paste Lemon
- 250ml melk
- 33ml water
- 5 eieren (ca. 250g)

Overige benodigheden voor de Gender reveal taart

- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Afkoelrek
- Wilton Basic Draaitafel
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 32,5cm
- 2x Wilton Decorator Preferred Diepe Bakvorm Rond 15x7,5cm
- Wilton Bakpapier
- PME Lange Kunststof Schraper
- Koekjes Uitsteker Ring 6,5cm
- Plastic Folie



Stap 1: De voorbereiding voor de Gender reveal taart

Voordat je begint, zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamer temperatuur verwerkt zijn. Verwarm de oven vervolgens voor op 175°C (Heteluchtoven 160°C). Meng de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe met 5 eieren en 33ml water in een kom, klop het vervolgens op de hoogste snelheid voor 7-8 minuten en achteraf nog 2-3 minuten op een lage snelheid. Vet de twee bakpannen in met de FunCakes Bake Release Spray en verhoog de pan met een randje bakpapier. Verdeel het beslag over de twee pannen en bak de taarten voor ongeveer 30-35 minuten in de voorverwarmde oven. Na het bakken, haal de taarten uit de oven en plaats ze op een afkoelrooster. Verwijder vervolgens het bakpapier.

Stap 2: De Enchanted Cream voor de Gender reveal taart

De volgende stap is het maken van de Enchanted Cream. Begin met het mengen van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream met 200ml melk en mix het geheel voor 3 minuten op de hoogste snelheid. Voeg hier nu wat smaak aan toe met de FunCakes Smaakpasta Citroen. Kleur genoeg van de Enchanted Cream met de FunCakes Food Colour Gel in de kleur naar keuze (blauw of roze).

Stap 3: Het maken van de Gender reveal taart

Snijd de biscuits vervolgens allebei 2x door met een taartzaag. Leg een deel van de taart op een taartkarton op de draaitafel en smeer er een laagje van de Enchanted Cream op. Steek vervolgens uit 4 middelste biscuitplakken een rondje en stapel deze op elkaar met behulp van een laagje Enchanted Cream. Vul het gat dat ontstaan is met de Sprinkle Medley van jouw keus, en dek te taart vervolgens af met een onderste plak van de biscuit (zonder gat).



Stap 4: Het decoreren van de Gender reveal taart

Smeer de taart af met witte Enchanted Cream en plaats de taart daarna in de koelkast voor een halfuur om op te stijven. Kleur nu de resterende Enchanted Cream roze, geef de taart hier en daar een aantal strepen van de roze en blauwe Enchanted Cream en trek de taart strak met de side scraper.

Plaats een vel plastic folie op het aanrecht en schep hier de roze en blauwe Enchanted Cream op. Rol dit op en doe dit in een spuitzak met spuitmondje #1M Open Star. Spuit boven op de taart toefjes langs de rand en strooi in het midden wat van de Sprinkle Medley Gender Reveal.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

[De gender reveal cake variant van Bakken.nl](#)