



Verjaardag Cake Bowl

Hiep hiep hoera! Met deze heerlijke cake bowl wordt een verjaardag extra lekker en speciaal. Hang de slingers maar vast op, want na het eten van deze cake bowl kan het feestje beginnen. Een heerlijk recept van FunCakes

Boodschappenlijstje



Patisse Taartzaag 31cm

P01792
€ 7,19



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

03-3136
€ 6,85



Wilton Recipe Right® Large Loaf Pan
23,4 x 13,3cm

03-3130
€ 7,05

Overige benodigdheden:

- 250 g ongezoeten roomboter
- 100 ml melk
- 5 eieren (circa 250 g)
- Frambozen
- Aardbeien
- Mango
- Mandarijnpartjes
- 6 schaaltes Ø 10-12 cm
- Vershoudfolie

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C) en vet het cakeblik in met Bake Release spray.

Bereid 500 g [Mix voor Cupcakes](#) zoals aangegeven wordt op de verpakking en spatel er als laatste het hele potje mini confetti doorheen. Schep het beslag in het cakeblik en bak de cake in 60-70 minuten gaar. Stort hem na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Was ondertussen het fruit en snijd de mango en aardbeien in kleine stukjes.

Bereid 75 g [Mix voor Enchanted Cream®](#) zoals aangegeven wordt op de verpakking en verdeel het in drie porties. Geef elke portie een andere kleur met de FunColours Gels.

Leg een stuk huishoudfolie op het aanrecht en breng met een spatel de gekleurde Enchanted Cream® in strepen naast elkaar aan op het folie. Rol het losjes en voorzichtig op. Doe dit in een spuitzak met spuitmondje #1M.

Snijd de cake met de taartzaag horizontaal door in lange plakken en steek er 6 ronde plakken uit met de koekjesuitsteker. Snijd ook wat plakken in kleine blokjes.

Tip! Je kunt twee plakken naast elkaar leggen en er dan een rondje uitsteken als je niet goed uitkomt.

Leg op de bodem van het schaalte een rond plakje cake. Spuit hier wat Enchanted Cream® op en smeer het uit over de cake. Spuit er vervolgens een mooie hoge toef op.

Leg aan een kant van de cake bowl de stukjes fruit en aan de andere kant wat cakeblokjes. Strooi er wat Sugar Strands overheen en steek een kaarsje in de toef.