

Dot Cake recept

De Dot Cake is dé baktrend van dit moment. Je ziet deze vrolijke taartjes overal terugkomen op TikTok, Instagram en YouTube. Het leuke aan de Dot Cake is dat hij verrassend eenvoudig te maken is, waardoor zowel beginnende als ervaren thuisbakkers ermee aan de slag kunnen. Bovendien zijn de mogelijkheden eindeloos: speel met verschillende kleuren, sprinkles en formaten en creëer iedere keer weer een unieke Dot Cake.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix voor Botercrème 500g

F10125
€ 4,67



FunCakes Nonpareils Rood-Wit-Blauw 80g

F51970
€ 2,56



FunCakes Nonpareils Oranje 80g

F51510
€ 2,62



FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 500g

F10100
€ 4,55



FunCakes Nonpareils Blauw 80g

F51635
€ 2,62



Wilton Performance Pans Vierkante Bakvorm 25x25cm

191003098
€ 12,36

Ingredienten

- 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 4 eieren (ca. 200 g)
- 150 ml water
- 150 g ongezouten roomboter
- Bakjes naar keuze
- Sprinkles naar keuze

Benodigdheden

- Wilton Performance Pans Vierkante Bakvorm 25x25cm
- Bakjes naar keuze

Stap 1: Voorbereiding

Verarm de oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160°C).

Stap 2: Cake voor de Dot Cake maken

Bereid 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe met 4 eieren en 25 ml water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vet de bakvorm in en bekleed de bodem met een passend vel bakpapier. Giet het beslag in de bakvorm en bak de biscuit in ongeveer 30 tot 35 minuten goudbruin en gaar. Stort de biscuit direct na het bakken op een taartrooster en laat volledig afkoelen.

Stap 3: Vulling voor de Dot Cake maken

Bereid 125 g FunCakes Mix voor Botercrème met 125 ml water en meng dit kort door elkaar. Laat het mengsel vervolgens 1 uur rusten op kamertemperatuur. Klop ondertussen 150 g zachte boter in een aparte kom in ongeveer 5 minuten luchtig en romig op middelhoge snelheid.

Voeg het botercrèmemengsel vervolgens in drie delen toe aan de boter en mix telkens goed door voordat je het volgende deel toevoegt. Klop de botercrème daarna nog ongeveer 3 minuten op hoge snelheid tot een luchtige, gladde crème.

Kan je Dot Cakes maken met andere vullingen?

Tuurlijk kan je Dot Cakes maken met andere cake en vullingen. Zin in chocolade? Maak bijvoorbeeld een Dot Cake van een brownie. Uiteraard kan je ook genache of Enchanted Cream® gebruiken om de lekkerste Dot Cakes te maken.

Stap 4: Dot Cakes uitsteken

Kies een glas, bakje of ronde uitsteker in het gewenste formaat en steek hiermee cirkels uit de afgekoelde cake. Voor Dot Cake bakjes kan je bijvoorbeeld de Wilton Muffin Cups gebruiken! Laat de cake in het glas of bakje zitten en smeer de bovenkant af met een laag botercrème

Stap 5: Dot Cakes decoreren

Vul een schaaltje met nonpareils. Draai de dot cake voorzichtig om en dip de met botercrème bedekte kant in de sprinkles totdat deze volledig bedekt is.

Kan je andere sprinkles gebruiken voor de Dot Cake?

Uiteraard! Nonpareils zorgen voor het klassieke dot cake effect, maar je kunt eindeloos variëren met andere sprinkles. Kies bijvoorbeeld voor Wilton Jimmies of gebruik een sprinkle mix die past bij een verjaardag, babyshower, bruiloft of ander thema. Zo geef je iedere dot cake eenvoudig een eigen look en maak je hem helemaal passend bij iedere gelegenheid.