



Recept Grote Kerst Cupcake

Vier de kerst met deze vrolijke grote Kerst cupcake-taart! Deze kersttaart is gemaakt van een heerlijke chocolade cake, Enchanted Cream en vrolijke Kerst suikerdecoraties. Leer hoe je zelf een kerst cupcake taart maakt met dit recept.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
5,88 €



FunCakes Metallic Sugar Rods XL Vert
70g

F52605
3,19 €



FunCakes Food Colour Gel Holly Green
30g

F44175
2,84 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Morceaux de Chocolat Noir
350g

F30135
10,31 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100
2,84 €

Overige benodigdheden voor Kersttaart:

- 360 gram ongezouten roomboter
- 8 eieren (400 gram)
- 50 + 200 ml water

Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Mix 360 gram (room)boter zacht. Voeg 800 gram FunCakes mix voor Donkere Choco Cake, 8 eieren (400 g) en 50 ml water toe en klop het in 4 minuten op lage snelheid tot een stevig beslag. Spatel chocolade chunks door het beslag. Vet de taartvorm in met de bakspray. Schep het beslag in de vorm en bak de cake in het midden van de oven in ca. 60 minuten gaar. Direct na het bakken uit de bakvorm halen en laten uitdampen op een rooster.

Mix 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream met 200 ml water voor 3 minuten op hoge snelheid. Verdeel de crème over 3 schaalpjes. Doe in 1 schaalpje wat meer en laat deze wit. Kleur 1 schaalpje rood en 1 schaalpje groen. Doe de kleuren enchanted cream in verschillende spuitzakken met spuitmondje 1M.

Als de taart is afgekoeld, smeer je tussen de cup en de toef een laag witte enchanted cream. Plaats de toef erop. Spuit rozetten enchanted cream op de toef. Spuit toefjes langs de bovenkant van de cup. Decoreer de taart met kerststrooisels en suikerdecoraties.

Bewaar de taart op een koele plek. (Niet in de koelkast, daar wordt de cake minder lekker van.)