



Sneeuwpop Bento Cake

Bento cakes zijn helemaal hot en trending in de bakwereld! Deze Bento Cake is helemaal in Kerst thema met de nieuwe kleur van het jaar Chic Aubergine. Een perfecte dessert tijdens de feestdagen, of maak hem als cadeau voor iemand die je lief is.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
3,96 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
1kg

F20500
9,49 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



FunCakes Décorations En Chocolat
Carottes pk/24

F50685
5,75 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,65 €



Wilton Comfort Grip Spatule Courbée
22,5cm

03-3133
5,95 €



Patisse Emporte-pièce Bagues set/14

01950
19,65 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
Meringue Suisse 400g

F10145
4,15 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black
250g

F20135
2,85 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,25 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,79 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



PME Emporte-pièce Poussoir Flocon de
Neige set/3

SF708
9,59 €



PME Moule Carré Profond 20x20x7,5cm

SQR083
16,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Rosé White
250g

F20295
2,85 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Perfect
Height 22,5cm

02-0-0169
8,99 €



FunCakes Pâte à Sucre Chic Aubergine
250g

F20290
2,85 €



FunCakes Pâte à Sucre Vintage Purple
250g

F20300
2,85 €

Ingrediënten

- FunCakes Miv voor Biscuit Deluxe 250 g
- FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 100 g
- FunCakes Rolfondant Wit 600 g
- FunCakes Rolfondant Chic Aubergine 75 g
- FunCakes Rolfondant Vintage Purple 500 g
- FunCakes Rolfondant Zwart 50 g
- FunCakes Rolfondant Rosè White 50 g
- FunCakes Chocolade Decoratie Wortel
- FunCakes Zwarte Parels Medium
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Bake Release Spray
- 220 g zachte ongezoeten roomboter
- 95 ml water
- 4 eieren (ca. 200g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Kleine Rolstok met Ringen
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster 40x25cm
- PME Sneeuwvlok Plunger Uitsteker Set/3
- PME Diepe Vierkante Bakvorm 20 x 20 x 7,5cm
- PME Mini Ronde Plunger Uitsteker Set/3
- Patisse Koekjes Uitsteker Ringen set/14
- Karen Davies Mal Grof Gebreide Ribbel Sierrand
- Karen Davies Mal Gebreide Decoraties

Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Vet de bakpan in met FunCakes Bake Release Spray en spatel het biscuit beslag erin. Bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort na het bakken direct op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 2: Maak de swiss meringue botercrème

Bereid 100 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking.

Stap 3: Snijd en vul de biscuit

Snijd de biscuit met een taartzaag 2x door. Neem uit de set ronde uitstekers een ring met een doorsnee van ongeveer 9-10 cm en steek uit elke plak biscuit 4 ringen.

Maak 4 kleine taartjes van 3 ringen biscuit gevuld en afgesmeerd met FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème. Houd een klein beetje crème over om de balletjes op de taart te plakken. Laat de afgesmeerde taartjes in de koelkast een half uur opstijven.

Stap 4: Bekleed de taartjes

Kneed het witte fondant goed door en bekleed hiermee de taartjes.

Stap 5: Decoreer de taart

Sierrand

Gebruik de FunCakes Fondant Vintage Purple samen met de Karen Davies Mal Grof Gebreide Ribbel Sierrand om de mutsjes te maken. Met een scherp mesje snijd je de vorm uit de plak fondant. Dit plak je met wat eetbare lijm op de taart. Maak met dezelfde kleur fondant een afwerk randje en een sjaaaltje met behulp van de mal.

Ponpon van de muts

Met de FunCakes Fondant Chic Aubergine maak je een pompon voor op de muts.

Sneeuwvlokjes

Van de FunCakes Fondant Rose White maak je kleine sneeuwvlokjes m.b.v. de kleinste maat plunger.

Oogjes

Rol het FunCakes Fondant zwart flinterdun uit en steek hier rondjes uit voor de ogen. Maak met kleine stukjes wit pupillen.

Mond

Plak zwarte pareltjes in de vorm van een mondje boven op de taart en plak verder al de onderdelen op de taart.

Stap 6: Geniet van deze heerlijke Sneeuwpop Bento Cake of geef cadeau tijdens de feestdagen!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.