



Koningsdag Taartje met Oranje Bitter

Vier Koningsdag met een heerlijke Taart gedecoreerd met Oranje Bitter glazuur! De taart is in de kleuren van de Nederlandse vlag. Ideaal om iets makkelijk, maar toch heel gezelligs op tafel te serveren tijdens Koningsdag!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
3,87 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée 450 g

F10130
6,25 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
4,67 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Rouge 30 g

F44100
3,02 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Royal Blue 30 g

F44135
3,02 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Orange 30 g

F44145
3,02 €



FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200 mL

F54100
4,24 €



Patisse Moule à Charnière en Céramique - Brownie 28x18cm

P03333
8,71 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm, pcs/12

03-3111
5,06 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder 200 g
- FunCakes Food Colour Gel Rood
- FunCakes Food Colour Gel Royal Blue
- FunCakes Food Colour Gel Oranje
- FunCakes Bake Release Spray
- 5 eieren
- 250 gram roomboter
- 100 ml water
- 100 ml melk
- 3 eetlepels oranjebitter

Benodigheden

- Wilton Disposable Decorating Bags 30cm, pk/12
- Patisse Ceramic Brownievorm 28x18cm
- JEM Round Nozzle #12

Stap 1: Maak het beslag

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 5 eieren en 250 g roomboter in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Verdeel het beslag in twee delen. Kleur een deel rood en het andere deel blauw.

Stap 2: Bak de cake

Vet de bakvorm in en vul deze met het rode beslag. Bak de cake in circa 30 minuten gaar. Verwijder na het bakken uit de bakvorm en laat afkoelen. Doe hetzelfde met het blauwe beslag.

Stap 3: Maak de Enchanted Cream®

Mix 150 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream® met 100 ml melk en 100 ml water 3 minuten op hoge snelheid. Plaats het spuitmondje in de spuitzak en vul deze met de crème.

Stap 4: Bouw de cake op

Leg de blauwe cake op een bord, spuit hier toefjes van crème op die net zo hoog zijn als de cake en leg de rode plak er boven op.

Stap 5: Decoreer de taart

Meng de Oranje Bitter door 200 gram suikerbakkerspoeder. Doe dit beetje bij beetje tot er een dik glazuur ontstaat. Roer de oranje kleurstof er door heen. Schenk het glazuur over de taart en decoreer met musketzaad.



Stap 6: Geniet van deze heerlijke Koningsdag Taart met Oranje Bitter!