



Citroen-blauwebessentaart

Op zoek naar een fris en lichtzuur dessert om indruk te maken op je gasten? Deze citroen-blauwebessentaart is licht, smeuïg en barst van de fruitige smaak. De subtiele zuurheid van de citroen, gecombineerd met de zoetheid van de blauwe bessen, maakt elke hap heerlijk, terwijl de romige glazuur een zachte en volle touch geeft. Met een vleugje FunCakes citroenbeslag wordt deze taart een echt bijzonder dessert, perfect om te delen met familie en vrienden.

Boodschappenlijstje



LorAnn Bakery Emulsion Citron 118ml

L0758
6,99 €



FunCakes Pâte Aromatisante Zeste de Citron 100g

F56355
5,99 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream® 200g

F11205
4,25 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond Profond Ø20x7,5cm

03-0-0034
11,79 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée 22,5cm

03-3133
6,05 €

Ingrediënten:

- 500 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 200 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Smaakpasta Lemon Zest
- LorAnn Bakery Emulsion Citroen
- FunCakes bakspray
- 240 ml verse of bevroren bosbessen (niet ontdooien indien bevroren)
- 8 eieren op kamertemperatuur
- 25 ml + 140 ml water
- 140 ml melk

Benodigheden:

- 2 Wilton Decorator Preferred Diepe Ronde Bakvorm Ø20x7,5cm
- FunCakes spuitzakken (41 cm)
- Wilton spuitmondje #1M
- Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Comfort Grip Paletmes Gebogen 22,5cm

Stap 1: Maak de taart

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

Bereid 500 g FunCakes Mix voor Biscuit volgens de instructies op de verpakking. Voeg 2 theelepels LorAnn Bakery Emulsion Citroen toe. Roer vervolgens geleidelijk de FunCakes Lemon Zest Flavour Paste erdoor en proef tussendoor om de intensiteit aan te passen.

Spatel er daarna voorzichtig $\frac{3}{4}$ van de bosbessen doorheen.

Vet de Wilton bakvorm in met FunCakes Bake Release Spray en giet het beslag erin. Verdeel een paar bosbessen over de bovenkant en druk ze lichtjes aan.

Bak de cake 33 tot 38 minuten (zonder de oven tussendoor te openen). De cake is gaar wanneer hij terugveert als je er lichtjes op drukt. Haal de cake direct na het bakken uit de vorm en laat hem afkoelen op een rooster.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® volgens de instructies op de verpakking. Voeg naar smaak 2 theelepels LorAnn Bakery Emulsion Citroen toe.

Stap 3: Bouw de taart op en decoreer

Snijd de taart met de Wilton taartzaag in 3 of 4 lagen. Bestrijk elke laag met de crème en stapel de taart weer op. Breng vervolgens een dunne laag crème aan over de hele taart.



Gebruik de resterende crème om de taart te decoreren met een FunCakes spuitzak en Wilton spuitmondje #1M. Werk de taart af met de resterende bosbessen.

Zet de taart 30 minuten in de koelkast (of 10 minuten in de vriezer) om hem te laten opstijven.

Stap 4: Bewaren

Bewaar de taart in een luchtdichte verpakking in de koelkast, maximaal 5 dagen (bij voorkeur binnen de eerste 2 dagen). Laat de taart voor het serveren 10 tot 15 minuten op kamertemperatuur komen.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door LorAnn.