



Smash cake - Giant cupcake taart

Zelf een smash cake in de vorm van een giant cupcake maken? Deze grote cupcake taart staat garant voor een lekkere kliederboel. Het recept bestaat onder andere uit FunCakes mix voor Enchanted Cream en de FunCakes mix voor Cupcakes. Bakken maar!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 1kg

F10505
6,75 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
900g

F10550
12,45 €



FunCakes Food Colour Gel Poppy Red
30g

F44195
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155
3,65 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €

Ingrediënten

- 300 g FunCakes mix voor Enchanted Cream
- 750 g FunCakes mix voor Cupcakes
- FunCakes Bake Release Spray
- FunColours Gel
- 7 ½ ei
- 375 gram zachte ongezouten roomboter
- 200 ml melk
- 200 ml water

Overige benodigheden

- Cupcake pan
- Taartrooster
- Evt. Aluminiumfolie

Stap 1: Maak het beslag en doe in de vorm

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 300 gram FunCakes mix voor Enchanted Cream en 750 gram FunCakes mix voor Cupcakes zoals aangegeven op de verpakking. Vet de cupcakepan in met bake release en verdeel het beslag over de twee gedeeltes.

Stap 2: Bak de cake gaar

Bak de cake in 60-70 minuten gaar. Indien de cake nog niet gaar is maar wel erg donker wordt, dek hem dan af met een stuk aluminiumfolie en bak verder af. Zo gaart de cake zonder dat hij bruiner wordt. Laat de cakes na het bakken op een taartrooster volledig afkoelen.

Stap 3: Kleur de Enchanted Cream en spuit rozetten op de cake

Verdeel de Enchanted Cream in 7 porties en kleur het met de FunColours Gels in de verschillende kleuren. Eén portie blijft ongekleurd. Smeer het onderste deel van de cupcake in met enchanted cream en bekleed met 450 gram wit fondant. Plak met een beetje enchanted cream het bovenste deel van de cupcake erbovenop. Doe de gekleurde porties Enchanted Cream in spuitzakken met spuitmondje #1M en spuit randen van rozetten, beginnend aan de onderkant. Herhaal dit tot aan het topje en kies steeds een andere kleur voor elke rand. Zet de cake tot gebruik in de koelkast.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes