



Bento Box met een Mini Taartje en Cupcakes

De Bento Box baksels zijn de afgelopen tijd een enorme trend, decoreer naar eigen wens en geef hem cadeau of geniet er natuurlijk zelf heerlijk van! Deze Bento Box met een Mini Taartje en Cupcakes passen perfect bij deze trend. Het taartje is bekleed met de FunCakes Fondant en daarna gedecoreerd met de enchanted cream. Klinkt heerlijk toch? Probeer het zelf ook!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500 g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
450 g

F10130
7,35 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1
kg

F20500
9,49 €



FunCakes Pâte Aromatisante Crème
Mascarpone 100 g

F56175
1,09 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Bright Green 30 g

F44155
3,55 €



FunCakes Food Colour Gel Teal Blue 30
g

F44225
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Holly Green 30 g

F44175
3,55 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



FunCakes Nonpareils Cuivre 80g

F51595
2,79 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



ScrapCooking 24 Carats Feuilles Or
pcs/4

SC4302
28,95 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Boîte à Cupcakes 6 - Blanc
pk/3

F80320
5,95 €



FunCakes Caissettes à Cupcakes
Blanches pcs/48

F84100
3,09 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €



Wilton Douille #104 Petal Carded

02-0-0136
1,65 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée
22,5 cm

03-3133
5,95 €



Wilton Douille #032 Open Star Carded

02-0-0155
1,69 €



Wilton Douille #21 Open Star Carded

02-0-0150
1,65 €



Wilton Lyre Génoise -25cm-

02-0-0129
4,15 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 150 gr
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream 175 gr
- FunCakes Mix voor Cupcakes 250 gr
- FunCakes Smaakpasta Marscapone Crème
- FunCakes Musketzaad Brons
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Hulstgroen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Teal Blue
- FunCakes Bake and Release Spray
- FunCakes Rolfondant Wit 350 gr
- Scrapcooking 24 Karaat Goud Vellen
- 175 ml melk
- 3 eieren + 2 ½ ei (=125 g geklutst)
- 125 g zachte ongezoeten roomboter
- 15 ml water

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- FunCakes Cupcakevormpjes Wit pk/48
- FunCakes Cupcake doos 6 Wit pk/3
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Spuitmondje #104 Petal
- Wilton Spuitmondje #032 Open Star
- Wilton Spuitmondje #021 Open Star
- Wilton Standard Adaptor/Coupler 3x
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Comfort Grip Spatel Hoek 22,5 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster 40x25 cm
- Wilton Taartzaag
- Wilton Recipe Right 12 Muffin Bakvorm
- PME Diepe Vierkante Bakvorm 12,5x12,5x7,5 cm

Stap 1: Bak de cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verdeel de cupcakevormpjes over de Wilton Muffin Bakvorm. Maak daarna 250 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes aan met 125 gram boter en 125 gram (2,5 ei) zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel daarna het beslag over de cupcakevormpjes. Bak de cupcakes in ongeveer 18-22 minuten lichtbruin en gaar. Laat daarna goed afkoelen op het aanrecht.

Stap 2: Bak het biscuit

Vet de vierkante bakvorm van PME in met de FunCakes Bake and Release spray. Maak daarna 150 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe met 3 eieren en 15 ml water zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel het beslag vervolgens in de bakvorm. Bak het biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort direct na het bakken op een taartrooster. Laat daarna goed afkoelen.

Stap 3: Maak de enchanted cream

Maak 175 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Creaam aan met 175 ml melk zoals is aangegeven op de verpakking. Breng daarna op smaak met de FunCakes Smaakpasta Marscapone, dit doe je door de smaakpasta door de enchanted cream te spatelen.

Stap 4: Vul en bekleed het taartje

Snijd de biscuit twee keer door met de taartzaag en vul de taart met de marscapone enchanted cream. Smeer daarna het taartje dun af met een laagje enchanted cream. Verdeel de overgebleven enchanted cream over drie bakjes en kleur deze naar eigen wens met de FunCakes Eetbare Kleurstoffen. Roer de kleurstof er goed doorheen. Heb je de gewenste kleur nog niet bereikt? Voeg dan meer kleurstof toe.

Stap 5: Bekleed het taartje met fondant

Kneed de witte fondant goed door en rol uit op een suikerbakkerspoeder bestrooid werkblad. Rol het fondant uit en bekleed hiermee het taartje.

Stap 6: Vul de bento box

Om de bento box af te maken knip je het insert op maat voor de taart. Laat 2 gaten over voor de cupcakes. Plaats het taartje en de cupcakes in de bento box.

Stap 7: Decoreer de cupcakes en taartje

Doe de enchanted cream in drie verschillende spuitzakken met de adaptors en spuitmondje. Voor het spuitmondje #1M gebruik je geen adaptor. Decoreer de taart en cupcakes met de verschillende kleuren enchanted cream. Bestrooi daarna met de FunCakes Musketzaad Brons en decoreer met de gouden vellen.

Tip: Heb je teveel cupcakes? Vries deze dan in! Doe ze in een taartdoos in de vriezer, zo blijven ze maximaal 3 maanden houdbaar. Laat ze op het aanrecht ontdooien als je ze weer wilt gebruiken!

Stap 8: Geniet van deze heerlijke Bento Box met een Mini Taart en Cupcakes of geef als cadeau!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.