



Fluffy pastel konijn taart

Maak deze lieve konijn taart van Wilton voor Pasen. De taart is gemaakt met de FunCakes Bakmix voor Cupcakes en gedecoreerd met de heerlijke, luchtige Enchanted Cream®. Hij is niet alleen onweerstaanbaar lekker, maar ook een echte eyecatcher op tafel! Dit schattige konijn steelt gegarandeerd de show. Extra leuk: hij is ook perfect om samen met kinderen te maken. Gezellig, creatief én lekker tegelijk!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



Wilton Icing Color Rose 28g

04-0-0033
2,59 €



Wilton Icing Color Noir 28g

04-0-0037
2,59 €



Wilton Poches à Douille Jetables 40cm
pk/12

03-3102
7,05 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée
22,5cm

03-3133
6,05 €



Wilton Douilles Round #003

02-0-0154
1,65 €



Wilton Icing Color Golden Yellow 28g

04-0-0039
2,59 €



Wilton Icing Color Violet 28g

04-0-0034
2,59 €



Wilton Moule à Gâteau Lapin

129001713
10,29 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Douilles Open Star #021

02-0-0150
1,65 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Bakmix voor Cupcakes
- 225 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- Wilton Icing Color - Pink
- Wilton Icing Color - Golden Yellow
- Wilton Icing Color - Black
- Wilton Icing Color - Violet
- 250 g (room)boter
- 5 eieren (ca. 250 g)
- 150 ml water
- 150 ml melk

Benodigdheden

- Wilton Konijn Bakvorm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Spuitmondje #003 Rond
- Wilton Spuitmondje #021 Open Star
- Wilton Wegwerp Spuitzakken 40cm, pk/12

Stap 1: Bak de cake

Verwarm de oven voor op 150-160°C graden (heteluchtoven). Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel het beslag in de ingevette Konijn Bakvorm van Wilton en bak de cake in ca. 60-70 minuten gaar. Stort na het bakken op een afkoelrek en laat goed afkoelen.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream ®

Maak 225 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de Enchanted Cream® over vijf verschillende schaalpjes, kleur deze daarna met de kleurstoffen van Wilton en laat één deel wit.

Stap 3: Decoreer de konijn taart

Het gezicht

Vul een spuitzak met de zwarte Enchanted Cream® en het spuitmondje #003 van Wilton. Spuit hiermee het gezichtje van het konijn, de oogjes, mond en de snorharen. Gebruik een spatel en de roze Enchanted Cream® om de oren en neus van de konijn te maken op de taart.

De vacht

Vul vier verschillende spuitzakken met het spuitmondje #021 van Wilton en de kleuren geel, roze, paars en wit. Spuit hiermee de vacht met de verschillende kleuren op de cake. Als je vier spuitmondjes hebt kan dit tegelijk, maar als je één spuitmondje hebt, spuit je één kleur op, was je het spuitmondje af en ga je door met de volgende kleur.



Dit recept is mede mogelijk gemaakt door Wilton.