



## Koningsdag Taart

Vier de verjaardag van de Koning met deze heerlijke Koningsdag Taart gemaakt door @from.cup.to.cake! De taart is gedecoreerd met een rood, wit, blauw en oranje Enchanted Cream®, perfect en feestelijk voor Koningsdag!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105  
4,55 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®  
450g

F10130  
7,35 €



FunCakes Nonpareils Rouge-Blanc-Bleu  
80g

F51970  
2,79 €



FunCakes Cristaux de Sucre Oranges  
80g

F53005  
2,79 €



Wilton Recipe Right Moule Carré  
20x20cm

03-0-0038  
6,39 €



Wilton Douilles Open Star #6B

02-0-0168  
2,35 €



Wilton Douilles Open Star #022

02-0-0295  
1,69 €

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cupcakes 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 225 g
- FunCakes Musketzaad Rood-Wit-Blauw 80 g
- FunCakes Suikerkristallen Oranje 80 g
- FunCakes Bake Release Spray
- RD ProGel® Concentrated Colour - Orange
- RD ProGel® Concentrated Colour - Sapphire
- RD ProGel® Concentrated Colour - Red
- 250 g (room)boter
- 5 eieren
- 150 ml melk
- 150 ml water
- Optioneel: Eetbare letters "Kingsday"

## Benodigheden

- Wilton Recipe Right® Square Pan 20 x 20cm
- Wilton Decorating Tip #6B Open Star Carded
- Wilton Decorating Tip #022 Open Star Carded
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 32,5 cm
- Plasticfolie

## Stap 1: Bak de cake

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 150°C). Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Cupcakes zoals is aangegeven op de verpakking. Stort het beslag in de ingevette bakvorm en bak de cake in 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 4 verschillende schaaltes en kleur de crème rood, blauw en oranje met de RD ProGel kleurstoffen. Laar 1 schaal wit.

## Stap 3: Smeer de taart af

Smeer de bovenkant van de taart af met de oranje Enchanted Cream®, je kan dit gemakkelijk strak strijken met een spatel. Laat een deel van de crème over om te decoreren

## Stap 4: Vul de spuitzakken

Neem een stuk plasticfolie en maak 3 banen naast elkaar met de rood, wit en blauwe Enchanted Cream®. Rol het plasticfolie voorzichtig op en rol de uiteindes strak dicht. Knip het puntje van één uiteinde af en plaats dit in een spuitzak met het spuitmondje #6B. Zo krijg je namelijk een overloop aan de kleuren rood, wit en blauw in je Enchanted Cream®.



Vul een andere spuitzak met het spuitmondje #022 en de oranje Enchanted Cream®.

### **Stap 5: Decoreer de Koningsdag Taart**

Spuit verschillende toeven op de taart en decoreer als laatst met de rood, wit, blauwe musketzaad en de oranje suikerkristallen.

### **Stap 6: Geniet van deze heerlijke Koningsdag Taart!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @from.cup.to.cake*