



Kawaii Regenboog Taart

Deze Kawaii Regenboogtaart maakt elke verjaardag feestelijk! De slof is gevuld met een heerlijke amandelspijs en gedecoreerd met regenboog kleuren enchanted cream. Perfect bij de Kawaii trend die is begonnen in Japan! Maak een schattige Kawaii figuur als decoratie en verras je gasten!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuit Tendre & Croquant 500 g

F10170
4,50 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée 450 g

F10130
7,35 €



FunCakes Pâte d'Amandes 1:1 -250 g

F54400
4,25 €



FunCakes Candy Choco Pearls Large Matt Mix 70 g

F52745
3,75 €



FunCakes Gel Colorant Comestible Set/8

F44305
24,30 €



FunCakes Poches à douille 41 cm pk/11

F85110
3,80 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pcs/20

P01733
3,75 €



Patisse Cadre de Cuisson ajustable

P2168
10,15 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Sloffenbodem 500 gr
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 150 gr
- FunCakes Amandelspijs 1:1
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Set/8
- FunCakes Candy Choco Parels Large Mat Mix
- 155 g ongezoeten roomboter
- 150 ml melk
- 2 eieren (ca. 100 g)

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Bakpapier
- Patisse Verstelbare Sloffen Rand
- Plastic folie

Stap 1: Maak de sloffenbodem deeg

Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Sloffenbodem zoals is aangegeven op de verpakking. Verpak het deeg daarna in plastic folie en laat het een uur opstijven in de koelkast.

Stap 2: Bak de sloffenbodem

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Rol het deeg uit tot een plak van ca. 8 mm dikte en druk de sloftring in het deeg. Leg de plak deeg met de sloftring eromheen op een bakplaat bekleed met bakpapier.

Meng 250 g amandelspijs met 1 ei en doe dit in een spuitzak met #1M. Spuit met een zigzagbeweging de spijs op de sloffenbodem. Bak de slof in ongeveer 20-25 minuten lichtbruin en gaar. Verwijder de sloftring als het helemaal afgekoeld is.

Stap 3: Maak de enchanted cream

Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream zoals is aangegeven op de verpakking en verdeel het over net zoveel schaaltjes als kleuren die je wilt hebben. Leg een vel plasticfolie op het aanrecht en smeer in de lengte de gekleurde crème naast elkaar hier op. Rol het op en leg een knoop aan een kant zodat de crème niet weg kan lopen. De andere kant knip je in de creme af en dit doe je in een spuitzak met #1M.

Stap 4: Decoreer de regenboogtaart

Spuit met een zigzag beweging de gekleurde Enchanted Cream® op de slof en decoreer met de FunCakes Candy Choco Parels Large Mat Mix.



Als decoratie kun je een kawaii figuurtje maken. Check daarvoor de blog van FunCakes: [How to kawaii figuurtjes maken.](#)

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Kawaii Regenboogtaart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.