



Kersttaart met zuurstokjes

Maak indruk tijdens de feestdagen met deze feestelijke kersttaart, versierd met vrolijke zuurstokjes. De taart is gemaakt met een heerlijk luchtige choco biscuit en gevuld met de onweerstaanbare FunCakes Spread Crunchy White Choco Coconut. Perfect voor een gezellige kerstmiddag of als blikvanger op het dessertbuffet.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Mélange pour Choco Sponge
Cake 500g

F11180
4,63 €



FunCakes Décorations En Chocolat
Sucre D'Orge set/24

F50645
7,95 €



FunCakes Pâte à Tartiner Croquante
Chocolat Blanc Noix de Coco 250g

F55120
6,89 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond
Profond Ø15x7,5cm

03-0-0035
10,65 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,85 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Icing Smoother

03-3106
11,65 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée
22,5cm

03-3133
6,05 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Choco Biscuit 500 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 500 g
- FunCakes Spread Crunchy White Choco Coconut 250 g
- FunCakes Chocoladedecoraties Candy Cane Set/24
- Wilton Candy Cane 3D Sprinkle Mix 56 g
- Wilton Gingerbread 3D Sprinkle Mix 56 g
- FunCakes Bake Release Spray 200 ml

Benodigheden

- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5 cm
- Wilton Cake Leveler 25 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Icing Smoother
- Wilton Comfort Grip Spatula Hoek 22,5 cm
- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10

Stap 1: Bak de Choco Biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met FunCakes Bake Release Spray. Bereid 150 g FunCakes Mix voor Choco Biscuit zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel het choco biscuit beslag in de bakpan en bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Stap 2: Maak de Botercrème

Bereid 200 g FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking. Doe de helft in een FunCakes spuitzak en knip het puntje er vanaf.

Stap 3: Bouw de taart op

Snijd de biscuit met de taartzaag 3 keer door en spuit met de botercrème tussen elke laag een dijkje aan de rand van de biscuit. Smeer vervolgens een dikke laag FunCakes Spread Crunchy White Choco Coconut binnen de dijkjes met botercrème. De dijkjes zorgen ervoor dat de taart niet gaat zakken of verschuiven, maar mooi stevig rechtop blijft staan. Stapel alle lagen op elkaar en smeer met de Wilton Icing Smoother de taart rondom helemaal af met botercrème. Laat dit in de koelkast opstijven en smeer hierna de taart voor een tweede keer af. Laat ook dit weer opstijven in de koelkast.

Stap 4: Decoreren

Decoreer de taart met de Choco zuurstokken van FunCakes en de sprinkles van Wilton.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.