



Winterse taart

Maak deze heerlijke winterse taart met de FunCakes mix voor Cupcakes! Perfect voor de Kerstdagen of als onderdeel van een feestelijk dessert.

Boodschappenlijstje



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
8,92 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm, pcs/12

03-3111
5,06 €



Patisse Grille à gâteau Ronde 32 cm

01320
6,11 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pcs/20

P01733
3,27 €

Overige benodigdheden:

- 450 gram ongezouten roomboter
- 7 eieren (circa 350 gram)
- 500 ml slagroom
- 2 zakjes slagroomversteviger
- Geraspte kokos

Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Smelt 160 gram melts au bain marie, in de smelter of de magnetron. Als je de chocolade verwarmt in de smelter, zet deze dan op 45°C. Roer bij een temperatuur van 31°C, 40 gram melts er doorheen tot deze zijn gesmolten.

Verwarm de oven voor 160°C (heteluchtoven 145°C). Mix 750 gram Cupcake mix, 450 gram boter, 7 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vet de bakvorm in. Knip een strook bakpapier die 7 cm hoger is als de vorm en plak dit aan de binnenkant. Zo verhoog je de bakvorm. Vul de bakvorm met het beslag en bak de taart in circa 70 minuten gaar.

Laat de cake na het bakken 10 minuten afkoelen in de bakvorm en stort hem daarna op een rooster.

Teken een kerstboom op het papier en draai het om. Vul een spuitzak met de chocolade en maak door middel van zigzag bewegingen de kerstbomen. Laat ze uitharden.

Klop de slagroom met de suikerbakkerspoeder en de versteviger. Smeer de taart in met de slagroom en strooi er wat kokos overheen. Haal voorzigt de kerstbomen van het bakpapier en plaats deze aan de zijkant van de taart.