



## Kerststerren Bento Cake

Bento cakes zijn helemaal hot en trending in de bakwereld! Deze Bento Cake is helemaal in Kerst thema met de nieuwe kleur van het jaar Chic Aubergine. Een perfecte dessert tijdens de feestdagen, of maak hem als cadeau voor iemand die je lief is.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
500g  
F10100  
3,96 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
Meringue Suisse 400g  
F10145  
4,15 €



FunCakes Pâte à Sucre Rosé White  
250g  
F20295  
2,28 €



FunCakes Pâte à Sucre Chic Aubergine  
250g  
F20290  
2,28 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g  
F54750  
2,45 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10  
F85110  
3,89 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard  
03-3139  
1,35 €



Wilton Plateau Tournant de Base  
03-3120  
11,85 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm  
03-3136  
6,85 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée  
22,5cm  
03-3133  
6,05 €



Wilton Douilles Round #003  
02-0-0154  
1,65 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm  
03-3105  
11,65 €



Patisse Emporte-pièce Noël set/4  
P02019  
9,15 €



Patisse Emporte-pièce Bagues set/14  
01950  
19,65 €



FMM Emporte-pièce Étoile

CUTST4  
6,89 €



PME Moule Carré Profond 20x20x7,5cm

SQR083  
17,25 €

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 250 g
- FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 100 g
- FunCakes Rolfondant Chic Aubergine 600 g
- FunCakes Rolfondant Rosé White 350 g
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Bake Release Spray
- 220 g zachte ongezouten roomboter
- 95 ml water
- 4 eieren (ca. 200 g)

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzak
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Spuitmondje #003 Rond
- Wilton Standaard Adaptor/Coupler
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler 25cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster 40x25cm
- PME Diepe Vierkante Bakvorm 20 x 20 x 7,5cm
- Patisse Koekjes Uitsteker Ringen set/14
- FMM Sterren Uitsteker Set/4
- Patisse Koekjes Uitsteker Kerst Set/4

## Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Vet de bakpan in met FunCakes Bake Release Spray en spatel het biscuit beslag erin. Bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort na het bakken direct op een taartrooster om af te laten koelen.

## Stap 2: Maak de swiss meringue botercrème

Bereid 100 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking.

## Stap 3: Snijd en vul de biscuit

Snijd de biscuit met een taartzaag 2x door. Neem uit de set ronde uitstekers een ring met een doorsnee van ongeveer 9-10 cm en steek uit elke plak biscuit 4 ringen.

Maak 4 kleine taartjes van 3 ringen biscuit gevuld en afgesmeerd met FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème. Houd een klein beetje crème over om de balletjes op de taart te plakken en om kleine stipjes te maken. Laat de afgesmeerde taartjes in de koelkast een half uur opstijven.

Doe de Swiss Meringue Botercrème wat je over hebt in een spuitzak met een adaptor en spuitmondje #003.

#### **Stap 4: Bekleed het taartje**

Bekleed de taartjes met Rolfondant Chic Aubergine. Het resterende fondant rol je flinterdun uit en hier steek je sterretjes uit.

#### **Stap 5: Decoreer het taartje**

Rol het Rose White rolfondant flinterdun uit en steek hier kleine sterretjes en kerstboompjes uit. Met de rest van deze kleur maak je een gevlochten sierrand met de karen davies mal voor onder en boven op de taartjes. Plak de onderdelen met wat eetbare lijm op en tegen de taartjes.

Met de Swiss Meringue Botercrème zet je tussen de kerstboompjes kleine stipjes.

#### **Stap 6: Geniet van deze feestelijke Bento Cake of geef cadeau!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*