



Aardbeien drip taart

Zin in een taart die er net zo mooi uit ziet als hij smaakt? Deze aardbeien drip taart wordt gegarandeerd jouw nieuwe favoriet! Met de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® Aardbei maak je in een handomdraai een luchtige, stevige crème met een zachte aardbeismaak en een mooie pastelroze kleur. Ideaal om je taart te vullen, strak af te smeren en natuurlijk af te werken met een drip. Het natuurlijke aardbeiaroma geeft elke creatie een frisse, fruitige twist.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
4,55 €



FunCakes Cake Drip Rose 180g

F55095
7,79 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond
Profond Ø15x7,5cm

03-0-0035
4,41 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
9,80 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

03-3105
9,63 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,22 €



FunCakes Préparation pour Enchanted
Cream® Fraise 450g

F11240
7,12 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
5,67 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée
22,5cm

03-3133
5,00 €

Ingrediënten

- 380 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® Aardbei
- FunCakes Cake Drip Roze
- 200 ml melk
- 80 ml water
- 5 eieren (ca. 250 g)

Benodigheden

- FunCakes Bakspray
- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Decorator Preferred Diepe Ronde Bakvorm Ø15x7,5cm
- Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Tip #1M Open Ster
- Wilton Comfort Grip Paletmes Gebogen 22,5cm
- Wilton Taartzaag 25cm

Stap 1: Maak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C).

Bereid 190 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vul de ingevette Wilton bakpan en bak de taart in de voorverwarmde oven in ongeveer 25-30 minuten gaar. Laat de cake afkoelen met gebruik van het Wilton afkoelrek. Bak op deze manier nog een tweede biscuit.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Bereid 150 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream® Aardbei aan volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de biscuits allebei een keer door met de Wilton taartzaag en stapel de biscuit lagen op elkaar met een laag Enchanted Cream®. Smeer ook de buitenkant hiermee af. Doe de rest van de Enchanted Cream® in een FunCakes spuitzak met spuitmondje #1M van Wilton. Zet de taart een half uur in de koelkast.

Versier de taart met verschillende swirls en top het af met aardbeien.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.