



Gender Reveal Burn-Away Taart

De Burn-Away taart is een fantastische manier om je gasten te verrassen tijdens je Gender Reveal! Selecteer jouw favoriete prints en brand het papier vervolgens weg om jouw verborgen boodschap met je gasten te delen. Perfect om op een originele manier het geslacht van je baby te delen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g
F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g
F10130
7,35 €



FunCakes Food Colour Gel Baby Blue
30g
F44125
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g
F44110
3,65 €



FunCakes Décorations en Sucre Love
Birds set/16
F50150
2,84 €



FunCakes Sugar Decorations Bébé Bleu
set/12
F50100
2,92 €



Cake Star Papier Azyne Blanc pk/12
75149
4,49 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10
F85100
3,25 €



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



Wilton Douilles Open Star #4B
02-0-0159
2,35 €



Wilton Douilles Carnation Petal #150
02-0-0299
2,35 €



Wilton Douilles Open Star #021
02-0-0150
1,65 €



Wilton Icing Smoother
03-3106
11,65 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm
02-0-0129
4,15 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 250 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 225g
- FunCakes Food Colour Gel Baby Blue
- FunCakes Food Colour Gel Roze
- FunCakes Suikerdecoratie Baby Blauw
- FunCakes Suikerdecoratie Tortelduifjes
- 25 ml + 150 ml water
- 150 ml melk
- 4 eieren (ca. 200 g)

Benodigheden

- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- Wilton Decorating Tip #4B Open Star Carded
- Wilton Spuitmondje #021 Open Star
- Wilton Decorating Tip #150 Carnation Petal Carded
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Icing Smoother - Schraper
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Cake Star Eetbaar Papier Wit
- Eetbare print naar wens

Stap 1: Bak het biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met bakspray. Maak 150 gram van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel het beslag in de bakvorm en bak het biscuit in ca. 30-35 minuten gaar. Stort dicht na het bakken op een rooster en laat goed afkoelen.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Maak 225 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de cream in drie porties. Kleur één portie baby roze, één portie baby blauw met de kleurstoffen van FunCakes en laat één portie wit.

Stap 3: Snijd en vul de taart

Snijd het biscuit 2 keer door met de taartzaag en vul en smeer af met dun laagje cream. Laat daarna een half uur afkoelen in de koelkast. Smeer daarna mooi af met de baby roze Enchanted Cream®. Gebruik de smoother om de cream strak te trekken.

Stap 4: Decoreer de taart

Vul een spuitzak met de baby blauwe cream met het spuitmondjes #4B, een spuitzak met de witte cream en het spuitmondje #021 en een spuitmondje met de overgebleven baby roze cream en het spuitmondje #150.

Spuit eerst een border met de roze cream op de taart. Knip daarna de print op maat en leg deze op de taart. Spuit daarna een border op de print met de blauwe cream. Knip de twee print op maat en leg deze op de border. Spuit daarna nog een keer een border op de print met de witte cream.

Decoreer af met de suikerdecoraties en de sprinkles om de taart helemaal af te maken.

Stap 5: Brand het papier weg door een begin te branden op het midden van het papier

