



Recept: Gekleurde Dripcake

Een heerlijk recept voor een kleurrijke dripcake, gemaakt tijdens de live uitzending op Facebook.

Boodschappenlijstje



Wilton Plateau Tournant Basic

03-3120
9,90 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500 g

F10100
4,21 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Orange 30 g

F44145
3,02 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,22 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Bright Green 30 g

F44155
3,02 €



PME Plain Edge Extra Tall Side Scraper

PS42
5,31 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,00 €



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
450 g

F10130
6,25 €



FunCakes Vermicelles de Sucre -Colour
Mix- 80g

F52075
2,17 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Mauve 30 g

F44120
3,02 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
5,82 €



FunCakes Pâte Aromatisante
Mandarine 120 g

F56260
5,01 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Rose 30 g

F44110
3,02 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,24 €

Overige benodigdheden:

- 10 eieren
- 50 ml water
- 400 ml water
- Huishoudfolie

Verwarm de oven voor op 180 gr (heteluchtoven 160 gr) en spray de bakpan in met bakspray. Doe 250 gr biscuitmix, 5 eieren en 25 ml water in een mengkom met garde en mix dit op hoge snelheid in 8 minuten tot een glanzend beslag. Kleur dit al draaiend groen. Spatel het beslag in de bakvorm en bak de biscuit in 30-35 minuten gaar, stort op een taartrooster en laat afkoelen. Bak hierna op dezelfde manier een oranje biscuit.

Maak de enchanted cream in twee delen zoals is aangegeven op de verpakking. Breng 1 deel op smaak met de mandarijn smaakpasta, dit gebruik je als vulling. De rest laat je wit en gebruik je om af te smeren.

Snijd de biscuits met de taartzaag 2 x door. Vul de biscuitlagen om en om qua kleur met de mandarijn enchanted cream. Smeer de buitenkant helemaal af met witten creme en trek dit strak met de side scraper. De creme die je overhoudt verdeel je in twee porties en dit kleur je paars en roze. Leg een vel huishoudfolie op tafel en spatel de gekleurde enchanted cream in twee strepen hierop. Rol het folie op, knip het uiteinde waar de creme begint eraf en doe dit in een spuitzak met #1M. Strooi tegen de onderkant van de taart wat sugar strands. Verwarm de twee choco drips in de magnetron volgens aanwijzing op de fles en laat dit vanaf de rand van de taart naar beneden glijden. Spuit bovenop de taart mooie toefjes van de paars/roze creme en maak af met een blauwe chocobal.