



Burn-Away Cake Voorjaar

Heb je al gehoord van de waanzinnige Burning Cake trend? Het is echt te gek! Je kiest gewoon je favoriete print en verstoppt die onder een andere print. Dan steek je het eetbare papier aan en *poef*, je geheime boodschap komt tevoorschijn voor je gasten! Het is perfect voor een gender reveal of om groot nieuws te delen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
450 g
F10130
6,25 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500 g
F10100
4,21 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Leaf Green 30 g
F44130
3,02 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Rose 30 g
F44110
3,02 €



FunCakes Décors en Sucre Petites
Fleurs Set/32
F50170
3,59 €



FunCakes Décorations en sucre
Blossom Mix Pastel Set/32
F50580
3,95 €



FunCakes Décorations en sucre
marguerites blanches pk/16
F50590
3,95 €



FunCakes Feutre Alimentaire Noir
F45500
2,59 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL
F54100
4,24 €



Wilton COLORANT ALIMENTAIRE pâte -
Violet - 28g
04-0-0034
2,20 €



Cake Star Papier azyme - Blanc- pk/12
75149
3,10 €



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10
F85100
2,68 €



Wilton Moule à Gâteau Rond Extra
Profond Ø 15 x 10 cm
129001701
9,34 €



Wilton Plateau Tournant Basic
03-3120
9,90 €



Wilton Lisseur à Glaçage

03-3106

9,73 €



Wilton Douille #21 Open Star Carded

02-0-0150

1,40 €



Wilton Lyre Génoise -25cm-

02-0-0129

3,53 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151

2,00 €



Wilton Douille #366 Leaf Carded

02-0-0158

2,00 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 150 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 225g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bladgroen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Suikerdecoratie Kleine Bloemen
- FunCakes Suikerdecoratie Bloesemmix Pastel
- FunCakes Suikerdecoratie Witte Madeliefjes
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Eetbare Stift Zwart
- Wilton Eetbare Kleurstof Violet - Icing Color
- 4 eieren
- 25 ml +150 ml water
- 150 ml melk

Benodigheden

- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Spuitmondje #021 Open Star
- Wilton Spuitmondje #366 Leaf / Blad
- 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 en kleur elke portie met een andere kleur kleurstof.

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 groene Enchanted Cream®.

Gebruik de smoother om de cream strak te trekken. Houd nog een beetje groene cream over om de blaadjes van de rozen op de taart te spuiten.

Stap 4: Decoreer de taart

Vul een spuitzak met het spuitmondje #1M met de roze cream en een andere zak met het spuitmondje #021 en de paarse cream. Knip de print op maat en leg op de taart. Spuit daarna een border op de print.

Knip een vel eetbare papier op maat en schrijf hier je gewenste tekst op. Leg het papier op de border en spuit een mooie rand op het eetbare papier. Decoreer daarna de taart verder. Vul als laatst een spuitzak met de groene cream met het spuitmondje #366 en maak de taart af met blaadjes.

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

