



Biscuit

Als dé basis bij uitstek voor elke taart is dit recept voor biscuit essentieel voor elke bakliefhebber. Niet alleen is de biscuit taart ontzettend lekker, het biscuitdeeg zelf is ook nog eens erg makkelijk te maken.

Boodschappenlijstje



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



FunCakes Spray de Graissage-Démoulage
200 mL
F54100
4,99 €



Wilton Performance Pans® Moule à Gâteau Rond Ø 25 cm
191002569
12,25 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive
03-3136
6,85 €

Ingrediënten

- 330 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 33 ml water
- 5 eieren (ca. 250 g)

Benodigdheden

- FunCakes Bake Release Spray 200 ml
- Wilton Performance Pans® Ronde Bakvorm Ø 25 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid -40x25 cm
- Mengkom
- Mixer

Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Spray de FunCakes Bake Release Spray in de Wilton Performance Pans® Ronde Bakvorm.

Stap 2: Maak de mix

Meng 330 gram FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe, 5 eieren en 33 ml water in een kom. Klop het beslag 7-8 minuten op de hoogste snelheid, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid mixen.

Stap 3: Bak de taart

Vul de ingevette bakvorm 1/2 tot 2/3 vol en bak de taart in 35-40 minuten gaar. De oven tussentijds niet openen! De taart is gaar als hij veerkrachtig aanvoelt. Direct na het bakken uit het bakblik halen en laten uitdampen op de Wilton Recipe Right Non-Stick Cooling Grid.

Stap 4: Decoreer naar wens en geniet van deze Biscuit!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.