



Valentijn Sheet Cake

Valentijnsdag, de dag van de liefde. En wat is nu een betere manier om de liefde te tonen dan met iets lekkers uit de keuken? Deze heerlijke red velvet cake, getopt met romige mascarpone botercrème en lieve fondant hartjes, is de perfecte manier om je Valentijn te verrassen. De cake is gemakkelijk te maken, maar niet minder mooi om te zien! Hier wil je toch meteen een stukje van proeven?

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour gâteau Red Velvet 500g

F11185
5,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €



FunCakes Pâte à Sucre Multipack Palette Rose 5x100g

F20365
7,49 €



FunCakes Poudre pour déroulement 225g

F54805
3,65 €



FunCakes Mini Cœurs Rose/Blanc/Rouge 60g

F52065
3,55 €



FunCakes Feuilles de papier sulfurisé 25x25cm pk/50

F83460
3,95 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée 22,5cm

03-3133
6,05 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Rouleau à Pâtisserie Perfect Height 22,5cm

02-0-0169
8,99 €



PME Emporte-pièces Biscuit Cœur set/2

SC606
2,15 €

Ingrediënten

- 330 g FunCakes Mix voor Red Velvet Cake
- 125 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Mascarpone
- FunCakes Rolfondant Multipack Pink Colour Palette 5x100 g
- FunCakes Mini Hartjes Roze/Wit/Rood
- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- 255 ml water
- 150 g ongezouten roomboter
- 2 eieren (ca. 200 g)
- 65 g plantaardige olie (77 ml)

Benodigheden

- FunCakes Bakpapier Vellen 25x25 cm pk/50
- FunCakes Bake Release Spray
- Wilton Covered Brownie Pan Vierkant 22,5 x 22,5cm
- Wilton Afkoelrek
- Wilton Comfort Grip Spatel Hoek 22,5 cm
- Wilton Rolstok 22,5cm
- PME Cookie Cutter Hart set/2

Stap 1: Bak de Red Velvet Cake

Verwarm de oven alvast voor op 175 °C (heteluchtoven 160 °C) en vet de bakvorm in met bakspray. Bekleed de bodem van de bakvorm met bakpapier.

Maak 330 g FunCakes Mix voor Red Velvet Cake volgens de aanwijzingen op de verpakking en giet het in de bakvorm. Zet de red velvet cake in de oven en bak in ongeveer 30-25 minuten gaar. Laat hem daarna afkoelen op een taartrooster.

Stap 2: Bereid de Botercrème

Maak 125 g FunCakes Mix voor Botercrème volgens de aanwijzingen op de verpakking. Voeg vervolgens de FunCakes Smaakpasta Mascarpone toe om de botercrème op smaak te brengen.

Stap 3: Decoreer de sheet cake

Bestrooi je werkblad met FunCakes Magic Roll-Out Powder. Kneed de stukjes gekleurde fondant tot ze soepel zijn en rol ze daarna uit. Steek zoveel hartjes uit als jij denkt nodig te hebben, en laat ze een paar uur aan de lucht drogen.

Bestrijk de bovenkant van de red velvet cake met botercrème en leg de uitgestoken hartjes er bovenop. Strooi nog wat minihartjes over de cake om hem af te maken.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.