



EK Layercake Belgische Vlag

Speciaal voor het EK maakte @Morethanaglow deze super leuke EK Layercake in de kleuren van de Belgische vlag. Deze layercake bestaat uit drie heerlijke lagen cake, waarvan twee lagen biscuit deluxe en één laag choco biscuit. De vulling en topping van de cake bestaat uit Enchanted Cream. Een taart om je vingers bij af te likken! Wil jij het Belgische team ook supporten met deze lekkere traktatie? Volg dan de stappen uit het onderstaande recept!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Chocolat
1kg

F10535
6,79 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
5,88 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
3,96 €

Ingrediënten voor de EK Layercake Belgische Vlag

- 170g Funcakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- 85g Funcakes Bakmix voor Choco Biscuit
- 150g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- RD ProGel® Eetbare Kleurstof Gel Geel
- RD ProGel® Eetbare Kleurstof Gel Rood
- RD ProGel® Eetbare Kleurstof Gel Zwart
- RD ProGel® Eetbare Kleurstof Gel Hulstgroen
- Wilton Verjaardagkaarsjes Voetbal pk/6
- PME Eetbare Taarttopper Voetbalschoen pk/2
- Funcakes Sprinkle Medley Voetbal 180g
- 3 eieren
- 60ml water
- 200ml melk (alle soorten melk zijn mogelijk)

Overige benodigheden voor de EK Layercake Belgische Vlag

- Een spatel of paletmes
- Wilton Vijflaagse Bakvorm Rond Easy Layers 15cm

Stap 1: Voorbereiding basis van de EK Layercake

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en maak in 3 aparte kommen het cakebeslag klaar, je hebt niet de hele verpakking nodig. Je maakt namelijk één laag chocoladebiscuit en twee lagen vanillebiscuit. Mix telkens 85 gram biscuitmix met 1 ei en 20 ml water. Mix het eerst tot een glad geheel en voeg vervolgens de gewenste hoeveelheid kleurstof toe. De zwarte kleurstof gaat bij de chocoladebiscuit, de gele en rode voeg je toe aan de vanillebiscuit. Zorg er zeker voor dat je je beslag minstens 3 minuten mixt. Zo krijg je later een heerlijk luchtige layercake.

Terwijl je oven aan het voorverwarmen is, kun je alvast je cakevorm invetten of bekleden met bakpapier. Verdeel hierna de 3 verschillende kleuren cakemixen over de 3 verschillende cakevormen en bak deze in 45 minuten gaar. Als de cake klaar is met bakken haal je deze voorzichtig uit de bakvorm en plaats je ze vervolgens op een rooster. Laat de cakes volledig afkoelen.

Stap 2: Aan de slag met de Enchanted Cream voor de EK Layercake

Ondertussen kan je alvast aan de slag gaan met het maken van de Enchanted Cream. Mix 200ml melk met 150g enchanted cream. Start op een lage stand om alles mooi te laten oplossen. Voeg vervolgens de hulstgroene kleurstof toe totdat je de gewenste kleur krijgt. Mix eerst rustig tot een egaal geheel en daarna op een hogere stand om een stevige mix te creëren. Mix in totaal ongeveer 2 à 3 minuten.

Stap 3: De basis van de EK layercake

Wanneer je cakes helemaal afgekoeld zijn, kan je beginnen met je eerste laag enchanted cream. Let wel op dat je cake echt helemaal afgekoeld is. Op een warme cake gaat enchanted cream namelijk al snel lopen en daar valt niet mee te werken!

Gebruik een vlak bord of een vlakke schotel en smeer in het midden wat enchanted cream. Indien je een draaiplateau hebt kan je je bord of schotel hierop plaatsen. Plaats vervolgens je eerste laag cake in het midden van je bord. Smeer op de bovenkant van de cake enchanted cream. Je mag hier genoeg van gebruiken zodat alle openingen worden opgevuld. Je zal namelijk de drie lagen cake stapelen, en op deze manier creëer je een stevig geheel van je drie afzonderlijke lagen.

Plaats vervolgens je tweede laag cake hier bovenop en smeer hier weer enchanted cream bovenop. Plaats als laatste je derde laag cake ondersteboven op je tweede laag. Smeer met een spatel op de zijkanten en de bovenkant van je cake verschillende hoopjes enchanted cream. Als je geen spatel hebt, dan kan je ook gebruik maken van een groot, vlak mes zonder kartels.

Draai vervolgens je cake langzaam rond terwijl je je spatel stilhoudt. Zo kan je de enchanted cream mooi egaal verdelen. Voor de zijkant hou je je spatel dus verticaal stil, en voor de bovenkant horizontaal. Herhaal dit totdat de volledige zijkant en bovenkant bedekt is met een laagje enchanted cream. Let op: deze basislaag moet nog niet volledig dekkend zijn. Daar zorgen we bij de afwerking voor.

Zet nu je cake voor 30 minuten in de koelkast. Op deze manier kan de enchanted cream goed afkoelen en stevig worden. Wanneer de basislaag enchanted cream goed afgekoeld is, kun je beginnen aan de tweede laag. Met deze laag ga je ervoor zorgen dat de enchanted cream volledig dekkend is en mooi egaal is afgewerkt. Je gaat hiervoor exact hetzelfde tewerk als de eerste laag. Wanneer je cake helemaal dekkend en egaal bedekt is met de enchanted cream, plaats je deze opnieuw in de koelkast voor 30 minuten.

Stap 4: De afwerking van de EK Layercake

Nu kunnen we beginnen met de afwerking. Hiervoor start je met de sprinkles. Neem wat sprinkles in je hand, houd je cake voorzichtig lichtjes schuin en strooi de sprinkles over het onderste deel van je cake. Je kan natuurlijk zo veel sprinkles gebruiken als je zelf wilt!

Als finishing touch plaats je de voetbalschoen taarttoppers één voor één op de cake en daarna het voetbalkaarsje. Je kan eventueel ook nog wat van de groene sprinkles bij het voetbalkaarsje plaatsen als grassprietjes.

Zet je cake na de afwerking opnieuw 30 minuten in de koelkast. Daarna is ie klaar om opgegeten te worden!

Deze EK Layercake Belgische Vlag is gemaakt door @morethanaglow - "We are the Champions".