



## Fleurige Limoncello Cake

Deze prachtige, fleurige limoncello taart is door @morethanaglow gemaakt! Deze frisse en fruitige taart is de perfecte lente of zomer traktatie en super leuk om weg te geven als [#bakeenbloemetje](#). De basis van deze taart bestaat uit de FunCakes Bakmix voor Limoncello Cake en is afgewerkt en gevuld met Enchanted Cream! Voor wie ga jij deze prachtige taart maken?

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®  
900g

F10550  
12,45 €



FunCakes Pâte à Sucre Tropical Orange  
250g

F20140  
2,28 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100  
3,25 €



Pâtisserie Papier Cuisson Rond 23cm  
pk/20

P01709  
2,79 €



Pâtisserie Spatule Droite 25cm

P10373  
7,75 €



Pâtisserie Silver-Top Rouleau Antiadhésif  
25cm

P03650  
14,79 €



PME Moule Rond Extra Profond  
Ø15x10cm

RND064  
11,29 €

## Ingrediënten

- 400 gr FunCaks Bakmix voor Limoncello Cake
- 150 gr FunCakes Mix voor Enchanted Cream
- FunCakes Rolfondant Tropical Oranje
- RD ProGel® Eetbare Kleurstof Gel Karamel
- RD ProGel® Eetbare Kleurstof Gel Hulstgroen
- 4 eieren
- 175 g (room)boter
- 100ml melk
- 100 ml water

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- Patisse Spatel RVS 25cm
- Patisse Silver-Top Deegroller Antikleef 25cm
- PME zonnebloem/madelief/gerbera plunger uitsteker set/3
- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10cm

## Stap 1: Bak de FunCakes Bakmix voor Limoncello Cake

Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven 150°C). Zorg er ook voor dat de ingrediënten op kamertemperatuur wordt verwerkt. Maak het beslag zoals is aangegeven op de verpakking, hierbij is het belangrijk dat het beslag minstens 4 minuten wordt gemixt. Hierdoor krijg je een heerlijke luchtige limoncello cake.

Vet daarna de bakvorm in of bekleedt het met bakpapier. Vul de bakvorm daarna met het beslag en bak de cake in 55 minuten gaar. Plaats na het bakken de cake op een rooster en laat het volledig afkoelen.

## Stap 2: Maak de FunCakes Enchanted Cream

Ondertussen maak je de enchanted cream, zoals is aangegeven op de verpakking met 100 ml water en 100 ml melk. Start op een lage stand om alles mooi te laten oplossen. Mix daarna op een hogere stand om een stevige mix te creëren. Mix minstens 2 à 3 minuten. Houdt een deel van de enchanted cream apart om te kleuren.

## Stap 3: Smeer de limoncello cake af

Als de cake goed afgekoeld is kan je beginnen met de eerste laag enchanted cream. 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 cake ondersteboven (met de bolle kant naar beneden dus) in het midden van je bord. Smeer met een spatel op de zijkanten en de bovenkant van je cake verschillende hoopjes enchanted cream. 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. Controleer na 30 minuten of je enchanted cream terug stevig is geworden. Zo niet, laat je cake dan nog even in de koelkast staan.

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 te werk als bij 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: Kleuren van de enchanted cream**

De overgebleven enchanted cream verdeel je over twee verschillende kommen. Voeg vervolgens een klein beetje kleurstof (karamel / hulstgroen) toe en spatel dit er voorzichtig doorheen.

Neem na het mixen voor elke kleur een aparte spuitzak en lepel elke gekleurde enchanted cream in een spuitzak. Knijp de bovenkant goed dicht en draai enkele keren rond. Op deze manier zal de enchanted cream naar het topje van de spuitzak zakken. Bind daarna je spuitzak dicht met een elastiekje en leg de twee spuitzakken in de koelkast.

#### **Stap 5: Fondant zonnebloemen maken**

Voor de decoratie ga je zonnebloemen van fondant maken. Leg een vel bakpapier op je aanrecht, snij een stuk van de rolfondant af en rol deze met een deegrol uit tot ongeveer 3 à 4mm dikte. Prik vervolgens met de PME uitstekers zonnebloemen in verschillende maten uit je fondant. De fondant die je over hebt, kan je in een hersluitbaar vershoudzakje bewaren voor een volgend bakavontuur.

Controleer na 30 minuten of je enchanted cream stevig is geworden. Zo niet, laat je cake dan nog even in de koelkast staan.

#### **Stap 6: De limoncello cake decoreren**

We starten met de karamelgekleurde enchanted cream. Knip het puntje van de spuitzak af. Zet rondom rond aan de basis van je cake elke centimeter een toefje karamelgekleurde enchanted cream. Wanneer je dit gedaan hebt, neem je een spatel. Met de spatel smeer je vervolgens elk toefje karamelgekleurde enchanted cream verticaal naar boven. Zo creëer je de feeling van zonnebloemblaadjes rondom rond je cake.

Vervolgens gaan we verder met de hulstgroene enchanted cream. Knip het puntje van de spuitzak af. Knijp rustig op je spuitzak zodat je smalle slierten kan tekenen op de bovenkant van je cake. Laat je creativiteit de vrije loop!

Na de decoratie met de gekleurde enchanted cream, is het nu tijd om de fondant zonnebloemen op de cake te plaatsen! Dit doe je op gevoel. Je kan er zo veel of zo weinig gebruiken als je zelf wil. Kijk zelf eens rond op je cake waar je graag zonnebloemen wil. Als er misschien een plekje op je cake is waarvan je vindt dat het minder mooi is, is dat misschien net dé plek om een zonnebloem te plaatsen om dat minder mooie plekje te verbergen.

Als finishing touch kan je in het midden van elk zonnebloem nog een toefje karamelgekleurde enchanted cream doen en daar wat chocolade sprinkel overheen strooien. Zo lijkt het nog meer op een zonnebloem!

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

**Stap 7: Geniet van deze heerlijke Fleurige Limoncello Cake!**