



## Vegan Kerstboomtaart

Vegan eten hoeft niet saai te zijn en zeker niet voor het kerstdessert! Maak daarom voor het kerstdiner deze heerlijke Vegan Kerstboomtaart die gedecoreerd is met chocolade icing. De kerstboom taart is erg gemakkelijk te maken, en heel erg lekker! Perfect voor de kerstdagen!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix pour Cake Vegan 400g

F10195  
4,95 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre  
Cristal de glace Bronze Or set/6

F50555  
4,49 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110  
3,89 €



Wilton Moule à Gâteau Sapin de Noël

03-0-0111  
11,19 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151  
2,35 €

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Vegan Cake 400g
- FunCakes Fondant Decoratie Sneeuwvlokken Brons Goud Set/12
- Renshaw Luxury Chocolate Icing 400g
- 160 ml water
- 180 ml (160 g) plantaardige olie

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Bakvorm Kerstboom
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star

## Stap 1: Maak het beslag voor de vegan kerstboom cake

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 400 g van de FunCakes Mix voor Vegan Cake met 160 ml water en 180 ml (160 g) plantaardige olie zoals is aangegeven op de verpakking.

## Stap 2: Bak de vegan kerstboom cake

Spray de Wilton Bakvorm Kerstboom goed in met de FunCakes Bake en Release spray, vergeet niet hierbij de hoekjes goed mee te nemen. Schep het beslag in de vorm en bak de cake in het midden van de oven in ca. 50-55 minuten gaar. Haal de cake na het bakken gelijk uit de bakvorm en laat goed afkoelen op een afkoelrooster.

## Stap 3: Bereid de Renshaw Chocolate Icing

Roer ondertussen de Renshaw Chocolate Icing goed door en doe dit in een spuitzak met het spuitmondje #1M van Wilton. Dit kan je gemakkelijk doen door de spuitzak met het spuitmondje in een glas te doen, de spuitzak om het glas te vouwen en dan de spuitzak met de chocolade icing te vullen.

## Stap 4: Decoreer de Vegan Kerstboom Taart

Als de cake goed afgekoeld is spuit je eerst met de chocolade icing rozetten op de taart. Voor de boomstam spuit je strookjes en kleine toefjes op de cake. Vul de lege plekken op de vegan cake met kleine toefjes.

Decoreer de vegan kerstboom taart als laatst met de FunCakes Fondant Decoratie Sneeuwvlokken Brons Goud.

**Stap 5: Geniet van deze heerlijke Vegan Kerstboom Taart tijdens Kerstmis!**