



Verjaardag Driptaart

Een verjaardagstaart zou geen verjaardagstaart zijn als je er geen feestje van maakt! Deze Verjaardag Driptaart van FunCakes is niet alleen een feestje om te eten, maar óók een feestje om naar te kijken. De buitenkant van de taart is prachtig gedecoreerd met een gouden drip, musketzaad discomix en mooie, grote toeven. De binnenkant bestaat uit 4 luchtige lagen biscuit - feestelijk gebakken met gekleurde confetti en musketzaad - met een vulling van roze botercrème die heerlijk op smaak is gebracht met aardbei smaakpasta. Dat wordt smullen!

Boodschappenlijstje



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



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g
F10125
5,09 €



FunCakes Choco Drip Or Foncé 180 g
F54245
9,85 €



FunCakes Pâte Aromatisante Fraise
Acidulée 120 g
F56215
5,89 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire
Rose 30 g
F44110
3,55 €



FunCakes Mini Confetti Carnaval 60g
F52005
3,39 €



FunCakes Nonpareils Mélange Disco
80g
F51565
2,65 €



PME Plain Edge Tall Side Scraper
PS41
5,49 €



PME Bougies Dorées Extra Grandes
16,5 cm pcs/16
CA095
5,95 €



Wilton Plateau Tournant Basic
03-3120
11,65 €



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



FunCakes Poches à douille 30 cm
pk/10
F85100
3,15 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée
22,5 cm

03-3133
5,95 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



Wilton Douille #012 Std Round Carded

02-0-0138
1,65 €

Ingrediënten voor de Verjaardag Driptaart

- 400 g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- 400 g FunCakes Mix voor Botercrème
- FunCakes Smaakpasta Aardbei Friszuur
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Musketzaad Discomix
- FunCakes Mini Confetti Mix
- FunCakes Choco Drip Goud
- 500 g zachte ongezoeten roomboter
- 440 ml water
- 6 eieren (ca. 300g)

Overige benodigheden voor de Verjaardag Driptaart

- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Cake Drum Rond Ø20cm
- Wilton Bakpapier
- 2 x Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Wilton Afkoelrek
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Decorator Preferred Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Spuitmondje #012 Rond
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- PME Extra Lange Kaarsen Goud 18cm
- PME Lange Kunststof Schraper

Stap 1: Aan de slag met de basis voor de Verjaardag Driptaart

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en ga vervolgens aan de slag met de basis voor de Verjaardag Driptaart, namelijk de biscuit met confetti!

Meng hiervoor 400g bakmix voor Biscuit Deluxe met 6 eieren en 40 ml water. Klop dit geheel 7-8 minuten op de hoogste stand en daarna nog eens 2-3 minuten op een lage snelheid. Spatel nu bijna de hele pot FunCakes Mini Confetti Mix door én bijna de hele pot FunCakes Musketzaad Discomix door het beslag heen. Let op: zorg dat je wat bewaart voor de decoratie op de Verjaardag Driptaart.

Voordat je het beslag in de bakpannen doet, verhoog je deze met bakpapier en vet je ze in met de Bake Release Spray. Vul nu beide bakpannen met het beslag, bak de biscuits in 30-35 minuten gaar en laat ze na het bakken afkoelen op een taartrooster.

Stap 2: Bereid de vulling voor de Verjaardag Driptaart

Start met het maken van de vulling voor de Verjaardag Driptaart. Dit doe je door 400g FunCakes Mix voor Botercrème te mixen met 400 ml water. Klop het mengsel met een garde en laat vervolgens

minimaal één uur opstijven bij kamertemperatuur.

Zorg ondertussen dat de 500g boter op kamertemperatuur komt en klop 5 minuten op medium snelheid totdat deze zalvig is. Zodra het botercrème mengsel minimaal een uur heeft gestaan kan je deze in drie porties toevoegen aan de boter. Mix steeds volledig door voor je het volgende deel toevoegt en mix daarna circa 10 minuten op de hoogste snelheid tot een gladde crème.

Schep een aantal flinke lepels uit de botercrème en breng deze op smaak met de FunCakes Smaakpasta Aardbei Friszuur en kleur met de roze kleurstof gel.

Stap 3: Vul de Verjaardag Driptaart met botercrème

Als de biscuits zijn afgekoeld snij je deze met de taartzaag allebei 2 keer door. Zet de taart op een drum en zet deze op de draaitafel. Spuit nu op elke laag een dijkje met blanke botercrème, doe dit door wat blanke botercrème in een spuitzak met spuitmondje #012 te doen, en vul het midden van de taartlagen met de aardbeien botercrème.

Na het vullen stapel je de lagen op elkaar en smeer je de buitenkant af met een dun laagje botercrème, hiervoor gebruik je de side scraper. Laat de taart een half uur opstijven in de koelkast en smeer de taart daarna voor een tweede keer af met een dikke laag blanke botercrème. Zorg dat je deze laag mooi strak trekt met de side scraper en laat daarna weer een half uur opstijven in de koelkast.

Het resterende deel van de blanke botercrème doe je alvast in een spuitzak met spuitmondje #1M.

Stap 4: Decoreer de Verjaardag Driptaart

Een driptaart zou geen driptaart zijn zonder een lekkere chocolade drip! Smelt de FunCakes Choco Drip Goud door allereerst de dop en het aluminium seal volledig te verwijderen (indien je nog een verpakking met aluminium seal hebt). Smelt de drip daarna 15-20 seconden in de magnetron op maximaal 800W, bevestig de dop en schud goed. Herhaal dit proces totdat de drip volledig gesmolten is.

Laat de gouden drip nu langs de taart naar beneden glijden zodat je een mooie drip krijgt. De onderkant van de taart decoreer je met wat van de overgebleven musketzaad discomix en bovenop de taart spuit je mooie toeven met de blanke botercrème en spuitmondje #1M. Om de verjaardag taart helemaal af te maken strooi je ook nog wat van de musketzaad bovenop de toeven en steek je hier de kaarjes in.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.

[Kijk voor een driptaart met toefjes op Bakken.nl](https://www.bakken.nl)