



Zomerse Sweetbox

Word jij ook spontaan vrolijk van deze Zomerse Sweetbox van @Lenataartje? Speciaal voor DeLeuksteTaartenshop ging @Lenataartje aan de slag met deze Zomerse Sweetbox. Deze Sweetbox is gevuld met heerlijke cakesicles en chocolaatjes in prachtige zomerse pastel kleuren. Een feestje om naar te kijken én een feestje om op te eten! Wil jij deze Zomerse Sweetbox zelf maken? Bekijk dan snel het gemakkelijke recept.

Boodschappenlijstje



Callebaut Callets de Chocolat Noir 1kg

CB424706
18,55 €



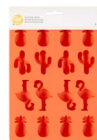
Silikomart Bâtonnets pour Esquimaux
pk/100

S99400
2,99 €



Silikomart Moule en Silicone Cakesicle
Mini Classic

GEL01M
16,29 €



Wilton Moule Silicone
Ananas/Cactus/Flamant

2115-3835
6,48 €



Sugarflair Chocolate Colouring Rose
35g

C301
6,95 €



Sugarflair Chocolate Colouring
Orange 35g

C304
6,95 €



Sugarflair Chocolate Colouring Vert
Clair 35g

C308
6,95 €



Silikomart Moule en Silicone Cakesicle
Mini Tango

GEL04M
16,29 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €

Ingrediënten voor de Zomerse Sweetbox

- 500g Callebaut Chocolate Callets Wit
- 125g FunCakes Mix voor Botercrème
- 200g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- Sugarflair Chocolate Kleurstof Roze 35g
- Sugarflair Chocolate Kleurstof Oranje 35g
- Sugarflair Chocolate Kleurstof Lichtgroen 35g
- FunCakes Sprinkle Medley Tropical 180g
- ScrapCooking 24 Karaat Goud Vellen pk/4
- 150g roomboter
- 3 eieren
- 20 ml water + 125 ml water

Overige benodigheden voor de Zomerse Sweetbox

- Diverse ijsvormen naar keuze
- Wilton Siliconen Candy Mold Ananas/Cactus/Flamingo
- Silikomart Ijsstokjes pk/100
- Taart- of cupcakedoos
- Bakvorm

Stap 1: Start met de basis van de Zomerse Sweetbox

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C) en meng 200g FunCakes Biscuit Deluxe met 3 eieren en 20 ml water 7-8 minuten op de hoogste stand. Klop daarna nog 2-3 minuten op een lage snelheid. Vet een bakvorm, doe hier het beslag in en bak de biscuit in 25-30 minuten af.

Als de biscuit klaar is laat je deze eerst volledig afkoelen op een rooster.

Maak één portie botercrème door 125g van de mix te mengen met 125ml water en laat dit minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Doe ondertussen 150g boter in een kom en klop dit 5 minuten op medium snelheid totdat deze zalvig is. Als het mengsel een uur heeft gestaan voeg je dit in aparte porties toe aan de boter en mix je het geheel steeds volledig door voor je het volgende deel toevoegd. Je mixt het geheel circa 10 minuten door op de hoogste snelheid totdat het een gladde crème is.

Vervolgens kneed je de gebakken biscuit en voeg je daar naar smaak wat botercrème aan toe, er moet een compact geheel ontstaan.

Stap 2: Aan de slag met de gekleurde chocolade voor de Zomerse Sweetbox

Laat de chocolade smelten en maak hier drie porties van. Kleur elke portie met een van de chocolade kleurstoffen tot je de gewenste kleur hebt en giet deze vervolgens in de ijsmallen. Je kunt kiezen voor één kleur per ijsmal of voor verschillende kleuren tegelijk, voor een extra zomers effect. Als je de ijsmallen hebt gevuld met de chocolade steek je de ijsstokjes aan de onderkant er in en laat je ze ongeveer 15 minuten in de diepvries staan.



Ter decoratie van de Zomerse Sweetbox kan je ook nog wat leuke zomerse vormpjes vullen met de gekleurde chocolade. Hiervoor kan je de Wilton Siliconen Candy Mold Ananas/Cactus/Flamingo gebruiken.

Stap 3: Vul de ijsvormen met de biscuit

Als de chocolade is afgekoeld kan je de mallen vullen met het biscuit/botercrème mengsel. Druk het mengsel voorzichtig in de mallen en maak deze dicht met nog wat van de gesmolten chocolade. Stop de cakesicles nog eventjes in de diepvries tot de chocolade goed hard is geworden.

Als de cakesicles goed hard zijn geworden kan je ze uit de mallen halen en decoreren naar wens. Leg de cakesicles en de zomerse vormpjes daarna mooi neer in een taartdoos /cupcakedoos en sprinkle er nog wat leuke zomerse strooisels overheen! Zo heb je binnen een handomdraai een super leuke Zomerse Sweetbox!

Tip: Bewaar ze in de koelkast. Ze zijn het lekkerst als ze koud gegeten worden!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @Lenartaartje.