



## Cake Top Forward Cake

Ken jij de Cake Top Forward trend al? Wij hebben een vrolijke, zomerse versie gemaakt die perfect past bij een lekkere zomerse dag. De Cake Top Forward ziet er zomers uit dankzij de kleuren van Colour Mill en de Deco Melts van FunCakes. De cake is een omgedraaide taart die superleuk gedecoreerd kan worden! Je kan de cake vullen met botercrème of een andere lekkere vulling. De bollen zijn gemaakt van dummies, maar je kan uiteraard ook cakepops gebruiken!

## Boodschappenlijstje



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139  
1,35 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfurisé  
38x30cm pcs/20

P01733  
3,85 €



Wilton Plateau Tournant Basic

03-3120  
11,65 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136  
6,85 €



FunCakes Deco Melts -Blanc- 250g

F25110  
4,45 €



FunCakes Deco Melts -Jaune- 250g

F25115  
4,45 €



FunCakes Deco Melts -Rose- 250g

F25125  
4,45 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
500 g

F10100  
4,95 €



FunCakes Poches à douille 30 cm  
pk/10

F85100  
3,15 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500 g

F10125  
5,09 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire  
Jaune 30 g

F44115  
3,55 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire  
Rose 30 g

F44110  
3,55 €



Wilton Bâtonnets de sucettes 15cm,  
pk/35

05-0-0044  
2,85 €



FunCakes Spray de Graissage-  
Démoulage 200 mL

F54100  
4,99 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée  
22,5 cm

03-3133  
5,95 €



Wilton Douille #018 Open Star Carded

02-0-0215  
1,65 €



Wilton Douille #352 Leaf Carded

02-0-0157  
2,35 €



Wilton Douille #016 Open Star Carded

02-0-0141  
1,65 €



Colour Mill Oil Blend Mango 20 ml

CMO20MAN  
6,49 €



FunCakes Sphère Cake Dummy Ø3 cm  
pk/3

F82325  
3,89 €



FunCakes Sphère Cake Dummy Ø7 cm  
pk/3

F82335  
5,19 €



Wilton Douille #102 Pétale Cardé

02-0-0134  
1,69 €



Wilton Douille #104 Petal Carded

02-0-0136  
1,65 €



Wilton Douille #2 Round Carded

02-0-0147  
1,55 €



Wilton Decorator Preferred Moule  
Profond Rond Ø 20 x 7,5cm

03-0-0034  
11,05 €



Wilton Lyre Génoise Petite -25cm-

03-3105  
11,49 €



Colour Mill Oil Blend Coral 20 ml

CMO20CRL  
6,49 €



Colour Mill Oil Blend Kiwi 20 ml

CMO20KIW  
6,49 €



FunCakes Sphère Cake Dummy Ø5 cm  
pk/3

F82330  
4,35 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- 250 g FunCakes Mix voor Biscuit
- 400 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 200 g FunCakes Deco Melts Roze
- 200 g FunCakes Deco Melts Geel
- 200 g FunCakes Deco Melts Wit
- 400 ml water 25 ml water
- 4 eieren
- 500 g zachte ongezouten roomboter

## Benodigdheden

- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Lollipop Stokjes 15cm
- Wilton Bloemennagel Set
- Wilton Spuitmondje #104 Petal
- Wilton Spuitmondje #018 Open Star
- Wilton Spuitmondje #102 Petal
- Wilton Spuitmondje #002 Rond
- Wilton Spuitmondje #016 Open Star
- Wilton Spuitmondje #352 Leaf / Blad
- Wilton Standaard Adaptor/Coupler (meerdere)
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler 25cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- FunCakes Dummy Bol Ø3 pk/3
- FunCakes Dummy Bol Ø5 pk/3
- FunCakes Dummy Bol Ø7 pk/3
- Colour Mill Kleurstof Kiwi
- Colour Mill Kleurstof Coral
- Colour Mill Kleurstof Mango
- PME Extra Lange Kunststof Schraper
- Patisse Bakpapier Vellen

## Stap 1: Bereid de FunCakes Botercrème

Meng 400 g FunCakes Botercrème mix met 400 ml water. Klopt het mengsel met een garde en laat het minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur. Klop 500 g ongezouten roomboter in ca. 5 minuten zacht. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het

volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel tot een gladde crème.

## **Stap 2: Maak de FunCakes BakMix voor Biscuit Deluxe**

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk alle ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 250 g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe met 5 eieren en 25 ml water. Schep het beslag in de ingevette bakpan en bak de cake in 30-35 minuten gaar. Stort de cake direct na het bakken op een taartrooster en laat de cake afkoelen.

## **Stap 3: FunCakes Botercrème kleuren**

Verdeel de botercrème in 5 delen. Het eerste deel laat je wit, met dit deel smeer je een dunne laag op de cake en vul je de cake. Het tweede deel kleur je met de Colour Mill kleur Kiwi, hiermee smeer je de taart nogmaals mee af. De andere 2 delen van de botercrème kleur je met Colour Mill kleuren mango en coral.

Houdt een beetje botercrème over met de Colour Mill kleur Kiwi en kleur die iets donkerder.

## **Stap 4: Taart vullen en afsmeren**

Snijd de biscuit met de taartzaag 2 keer door en vul de taart met botercrème. Stapel de lagen weer op elkaar en smeer af met een dunne laag botercrème. Zet de cake in de koelkast en laat dit even opstijven.

## **Stap 5: Taart snijden en afsmeren**

Haal de taart uit de koelkast en snijd er een stuk vanaf. Zet de taart vervolgens op zijn zijkant. Smeer de cake af met de Colour Mill kiwi kleur en gebruik hiervoor draaitafel en schraper. Vervolgens zet je met de spatel een paar vegen op de taart met de Colour Mill kleuren mango en coral. Gebruik de schraper om de kleuren te mengen met de kleur op de taart.

## **Stap 6: Bloemen maken**

Gebruik de resterende botercrème voor de bloemetjes. Kleur de Colour Mill Kiwi kleur iets donkerder voor de blaadjes.

Om het madeliefje te maken heb je spuitmondje #104 en #018 nodig. Plak met een beetje botercrème een bakpapiertje op een bloemennagel. Spuit met #104 langwerpige blaadjes. Zet het dunne gedeelte van de spuitmond op de bloemennagel, zodat de dikke kant naar boven wijst. Knijp nu zachtjes en trek je spuitmondje iets naar beneden. Maak op deze manier 12 langwerpige blaadjes naast elkaar in het rond. In het midden zet je met #018 een klein sterretje. Haal het madeliefje voorzichtig met het bakpapier van de bloemennagel en leg deze op een plaat.

Voor de appelbloesem heb je spuitmondje #102 en #002 nodig. Plak met een beetje botercrème een bakpapiertje op de bloemennagel. Spuit met #102 al draaiend met je bloemennagel tussen je vingers 5 kleine blaadjes in het rond. Zet de dikke kant van het spuitmondje op je bloemennagel en spuit en draai tegelijkertijd. Je maakt in totaal 5 blaadjes voor de appelbloesem. Als laatste zet je met #002 een klein stipje in het midden van de bloem. Je kan met de bloemen ook variëren qua kleur en maat. . Wil je een wat grotere bloem? Dan gebruik je #104 voor de blaadjes en dan zet je met #002 meerder kleine stipjes op de bloem. Haal het voorzichtig met het bakpapiertje van de bloemennagel en leg op een plaat. Haal de appelbloesem voorzichtig met het bakpapier van de bloemennagel en leg deze op een plaat.

Leg de bloemetjes minimaal een uur in de vriezer, zo krijg je ze makkelijk van het papiertje en kan je ze goed op de taart plakken met een klein beetje botercrème.

## **Stap 7: Gekleurde bollen maken en taart decoreren**

Smelt de FunCakes Deco Melts volgens de aanwijzingen op de verpakking en kleur de witte Deco Melts met de coral kleurstof. Steek de piepschuim bollen op een lollystokje en dip ze in de melts. Laat de bollen vervolgens opstijven in de koelkast. Haal de bollen van de stokjes en plak dit op de taart met een beetje botercrème. Plak de bevroren bloemen ook met botercrème op de taart. Maak met spuitmondje #352 een paar blaadjes bij de bloemetjes.

## **Stap 8: Geniet van deze zomerse Cake Top Forward Cake!**