



## Oud & Nieuw Taart met Tiramisuvulling

Deze feestelijke driptaart voor oudejaarsavond bestaat uit maar liefst vijf lagen gevuld met tiramisu bavarois! De taart is afgesmeerd met Zwitserse meringue botercrème en gedecoreerd met een drip van zwarte deco melts.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
Meringue Suisse 400 g

F10145  
5,19 €



FunCakes Pâte à Sucre Raven Black  
250 g

F20135  
2,85 €



FunCakes Pâte Aromatisante Vanille  
100 g

F56210  
5,79 €



PME Bougies Dorées Extra Grandes  
16,5 cm pcs/16

CA095  
5,95 €



Patisse Grille de Refroidissement  
Ø32cm

P01321  
7,19 €



Wilton Lyre Génoise -25cm-

02-0-0129  
4,15 €



FunCakes Choco Drip Noire 180 g

F54265  
11,79 €



FunCakes Pâte Aromatisante Tiramisu  
100 g

F56205  
5,79 €



FunCakes Candy Choco Pearls Large  
Copper 70 g

F52730  
4,05 €



PME Deep Round Cake Pan Ø 20 x  
7,5cm

RND083  
13,05 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
500 g

F10100  
4,95 €



PME Plain Edge Tall Side Scraper

PS41  
5,49 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 500 g
- FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 150 g
- FunCakes Mix voor Bavarois Naturel
- FunCakes Smaakpasta Tiramisu
- FunCakes Smaakpasta Vanille
- FunCakes Choco Drip Zwart
- FunCakes Rolfondant Zwart
- FunCakes Candy Choco Parels Large Koper
- RD Eetbare Glitter Goud
- 8 eieren
- 50 + 105 ml water
- 330 g ongezouten boter
- 250 g ongeklopte slagroom
- 60 ml lauw water
- Frambozenjam

## Benodigheden

- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 32,5 cm
- Patisse Taartrooster Ø32cm
- PME Sterren Koekjesuitsteker Set/3
- PME Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 7,5cm
- PME Plain Edge Tall Slide Scraper
- PME Extra Lange Kaarsen Goud 18cm pk/16

## Stap 1: Maak de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe

Bak twee biscuits van een doorsnede van 20 cm. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 250 g van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe met 4 eieren en 25 ml water zoals is aangegeven op de verpakking. Bak de biscuit in ca. 30-35 minuten gaar. Haal de biscuit na het bakken uit de vorm en laat ze op een rooster afkoelen. Herhaal deze stap nog een keer voor de tweede biscuit.

## Stap 2: Maak de FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak daarna 150 g van de FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème met 105 ml water en 330 g ongezouten roomboter zoals is aangegeven op de verpakking. Voeg als laatst de FunCakes Smaakpasta Vanille toe naar eigen smaak. Leg de botercrème opzij om later weer te gebruiken.

## Stap 3: De FunCakes Bavarois maken

Klop 250 ml slagroom lobbij. Meng 50 gram FunCakes Bavaroismix met 60 ml lauw water en spatel dit mengsel voorzichtig door de slagroom. Voeg als laatst naar eigen smaak de FunCakes Smaakpasta Tiramisu toe.

#### **Stap 4: Vul en smeer de biscuits af**

Snijd beide biscuits twee keer door met de Wilton Taartzaag. Vul de laag met een dun laagje frambozenjam en spuit een dijkje van botercrème op de buitenste rand van de laag. Vul daarna de binnenkant van het dijkje op met de tiramisu bavarois en stapel de volgende laag erop. Herhaal deze stappen totdat alle lagen gevuld zijn. Smeer als laatst de taart strak af met de botercrème met behulp van een spatel en side scraper.

#### **Stap 5: Voeg de Choco Drip Zwart toe**

Voeg de FunCakes Choco Drip Zwart toe door eerst de dop te verwijderen van de fles. Smelt 15-20 sec. in de magnetron op max. 800W, bevestig dop en schud goed. Herhaal tot dat de drip volledig is gesmolten. Laat de drip daarna over de rand van de taart lopen.

#### **Stap 6: Maak de zwarte fondant sterretjes**

Rol een beetje FunCakes Rolfondant Zwart uit. Meng eventueel wat tylo poeder door het fondant. Steek hier kleine sterretjes uit met de PME Sterren Koekjesuitstekers.

#### **Stap 7: Versier de Oud & Nieuw taart**

Versier de onderrand van de taart met de RD Eetbare Glitter Goud. Werk de taart af met een taarttopper, kaarsjes, FunCakes Candy Choco Parels Large Koper , macarons en de fondant sterretjes.