



## Glutenvrije Paastaart

Een Glutenvrije Paastaart voor de Paasdagen, wie wil dat nou niet? Deze Glutenvrije Paastaart is gemaakt door thuisbakster Linda van @home\_made\_by\_linda. Maak deze heerlijke Glutenvrije Paastaart met de Biscuit Mix Glutenvrij van FunCakes. Door middel van de Colour Mill kleuren heeft de taart mooie pastelkleuren. Geniet van de vulling met witte chocolade en Glutenvrije Botercrème. Vrolijk Pasen!

## Boodschappenlijstje



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064  
10,49 €



FunCakes Décors en Sucre Carotte Set/16

F50130  
2,39 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151  
2,35 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre, Sans Gluten 500 g

F11125  
5,45 €



FunCakes Décorations en sucre Blossom Mix Pastel Set/32

F50580  
3,95 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm, pcs/12

03-3111  
5,95 €



Wilton Comfort Grip Spatule Conique 22,5 cm

02-0-0183  
4,16 €



Wilton Douille #4B Étoile ouverte

02-0-0159  
2,35 €



FunCakes Mix pour Génoise, Sans Gluten 500 g

F11105  
5,15 €



Colour Mill Oil Blend Lemon 20 ml

CMO20LMN  
6,49 €

Colour Mill Oil Blend Mint 20 ml

CMO20MNT  
6,49 €

## Ingrediënten

- FunCakes mix voor Biscuit, glutenvrij 500g
- FunCakes mix voor Botercrème, glutenvrij 500g
- FunCakes Suikerdecoratie Bloesemmix Pastel set/32
- Funcakes Suikerdecoratie Wortelen Set/16
- Colour Mill Kleurstof Lemon 20ml
- Colour Mill Kleurstof Mint Green 20ml
- Witte chocolade 150g

## Benodigheden

- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10cm, verhoogd met bakpapier
- Wilton Comfort Grip Spatel Taps 22,5cm
- PME Kunststof Schraper
- Wilton Smitmondje #4B Open Star
- Wilton Smitmondje #1M Open Star
- Wilton Wegwerp Smitzakken 30cm, pk/12

## Stap 1: Bereid de glutenvrije botercrème

Meng 500 gram mix met 333 ml water in een kom. Laat het vervolgens een uur rusten. Klop 600 gram boter gedurende 2 minuten. Voeg de helft van de zachte boter toe aan het mengsel en meng tot de boter volledig is opgenomen. Voeg de rest van de boter toe en mix nog 5 minuten op hoge snelheid.

## Stap 2: Bereid de glutenvrije biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 500 g mix, 8 eieren en 40 ml water in een kom. Klop het geheel 8-10 minuten op de hoogste stand, daarna 2-3 minuten op een lage snelheid. Vul de ingevette barkvorm  $\frac{1}{2}$  tot  $\frac{2}{3}$  vol en bak de biscuit in de oven gaar in 35-40 minuten. Open de oven niet tussentijds. De biscuit is klaar als deze veerkrachtig aanvoelt. Haal de biscuit direct na het bakken uit de bakvorm en laat hem uitdampen op een rooster.

## Stap 3: Kleur de botercrème

Kleur de botercrème. Maak 3 bakjes en verdeel de botercrème. Kleur 1 bakje met Colour Mill Mint Green en het andere bakje met Colour Mill Lemon, het laatste bakje laat je wit. Smelt de witte chocolade au-bain marie en meng deze door de witte botercrème.

#### **Stap 4: De glutenvrije biscuit vullen en afsmeren**

Als de taart volledig is afgekoeld snijd je hem in 3 gelijke lagen. Hierdoor kan je de taart 2 keer vullen. Voor de vulling gebruik je de ongekleurde botercrème. Voor deze taart is er witte chocolade gesmolten en is dit gemend met botercrème.

Zet het onderste deel van de biscuit vast op een cakedrum of cakeboard met wat ongekleurde botercrème. Doe vervolgens wat ongekleurde botercrème in een spuitzak zonder spuitmond en knip hier een stukje vanaf. Spuit met de botercrème een dijkje langs de rand van de biscuit en vul deze met de witte chocolade crème. Leg een laag biscuit erbovenop en herhaal deze stap nog één keer. Smeer een dun laagje botercrème aan de zijkant op de biscuit. Hiermee worden alle kiertjes opgevuld en oneffenheden weggehaald. Zet de taart in de koelkast om de botercrème stijf te laten worden.

#### **Stap 5: De glutenvrije biscuit decoreren**

Als de taart goed koel is, ga je de taart afsmeren met de gewenste kleur. In dit geval is er gebruik gemaakt van Colour Mill Mint. Met een spatel breng je de kleur aan en met een schraper maak je alles glad. Doe dit in twee stappen om een extra mooie en egale taart te krijgen.

Als je de 1<sup>e</sup> laag kleur hebt aangebracht en deze mooi glad hebt gemaakt met de schraper kun je hem nog een keer in de koelkasten zetten. Als hij weer goed gekoeld is kun je hem nog een keer voorzien van een dun laagje gekleurde botercrème en glad maken met een schraper.

Voor de boogjes maak je een hulplijn met een bakring/glas/bakje. Met de spuitmond 4B van Wilton spuit je op de hulplijnen een lijn botercrème in de kleur Lemon van Colour Mill. Vervolgens spuit je op de bovenkant van de biscuit een sierrand in dezelfde kleur. Met de spuitmond 1M van Wilton spuit je aan de onderkant een sierrand in de kleur Mint van Colour Mill.

Vervolgens maak je de cake af met de FunCakes bloemen en FunCakes Worteltjes!

#### **Stap 6: Vrolijk Pasen! En geniet van jouw Glutenvrije Paastaart!**