



## Zomerse Sangriataart

De zomer in een kannetje, dát is sangria! Dit heerlijke drankje inspireerde FunCakes tot deze zomerse sangriataart. Afgesmeerd in de kleuren van de zonsondergang en lekker vol met zomers fruit. Mmm... hét ideale zomer recept als je het ons vraagt. Probeer het zelf uit!

## Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm  
03-3136  
6,85 €



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



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



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g  
F44145  
2,92 €



Pâtisse Coupe-Gâteau 31cm  
P01792  
7,19 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g  
F44115  
3,65 €



FunCakes Pâte Aromatisante Mangue 120g  
F56265  
5,99 €



FunCakes Matt Sugar Rods XL Rose 70g  
F52785  
3,75 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g  
F44110  
3,65 €



FunCakes Pâte Aromatisante Fraise 120g  
F56220  
5,99 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond Profond Ø20x7,5cm  
03-0-0034  
11,79 €



FunCakes Sugar Dots Rouge 80g  
F52090  
2,79 €

## Ingrediënten voor de Zomerse Sangriataart

- 250 g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- 400 g FunCakes Mix voor Boter crème
- FunCakes Smaakpasta Aardbei
- FunCakes Smaakpasta Mango
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Sprinkles Mimosa Roze
- FunCakes Sugar Rods XL Roze
- FunCakes Zachte Parels Medium Goud
- FunCakes Sugar Dots Geel
- FunCakes Sugar Dots Rood
- FunCakes Choco Ballen Geel
- 425 ml water
- 500 g ongezoeten roomboter
- 4 eieren (ca. 200 g)
- 2 perziken
- Ander zomers fruit naar keuze, wij gebruikten: aardbeien, frambozen, blauwe bessen, bramen, passievrucht, kersen & sinaasappel

## Overige benodigheden voor de Zomerse Sangriataart

- FunCakes Bake Release Spray
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Afkoelrek
- Wilton Comfort Grip Spatel Taps 22,5 cm
- Wilton Taartzaag
- PME Plain Edge Side Scraper

## Stap 1: Aan de slag met de basis van de Zomerse Sangriataart

Verwarm allereerst de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C) en bereid vervolgens 250 g FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe. Dit doe je door de mix te mengen met de 4 eieren en 25ml water. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand en daarna nog eens 2-3 minuten op een lage snelheid. Vet de bakvorm in met de FunCakes Bake Release Spray en verdeel het beslag over de pan. Bak de biscuit in 30-35 minuten gaar en laat daarna volledig afkoelen op een afkoelrek.

## Stap 2: Bereid de vulling en topping van de Zomerse Sangriataart

Bereid 400 g FunCakes Mix voor Boter crème door deze te mengen met 400 ml water. Klop het geheel met een garde en laat het mengsel minimaal één uur opstijven bij kamertemperatuur. Doe vervolgens de 500 g boter in een andere kom en klop deze 5 minuten op medium snelheid totdat deze zalvig is, daarna kan je het mengsel in delen toevoegen aan de boter. Je mixt het geheel steeds volledig door voor je het volgende deel toevoegt. Zodra de boter crème klaar is verdeel je het over 5 verschillende bakjes.

Meng voor de vulling de smaakpasta aardbei en een beetje roze kleurgel door een portie botercrème en de smaakpasta mango met de gele kleurgel door een tweede portie botercrème.

### **Stap 3: Vul de Zomerse Sangriataart**

Snijd de afgekoelde taart twee keer door met de taartzaag en snijd de perziken in stukjes. Vul de eerste laag van de taart met de mangovulling en stukjes perzik en de tweede laag met de aardbeiovulling en stukjes perzik. Smeer de buitenkant van de taart vervolgens af met neutrale botercrème en laat het een half uur opstijven in de koelkast.

### **Stap 4: Smeer de Zomerse Sangriataart af**

Zodra de taart een half uur in de koelkast heeft gestaan kan je beginnen met het afsmeren. Meng hiervoor allereerst de vierde portie botercrème met de roze kleurgel en de laatste portie met de oranje kleurgel. Plaats de taart op een draaiplateau en verdeel de roze en oranje botercrème met een paletmes willekeurig over de zijkant van de taart. Trek strak met de side scraper om een ombre effect te creëren. Laat vervolgens weer een half uur opstijven in de koelkast.

### **Stap 5: Decoreer de Zomerse Sangriataart**

Als laatst ga je aan de slag met het decoreren van de Zomerse Sangriataart. Hiervoor mix je alle sprinkles met elkaar en druk je deze voorzichtig met de hand tegen de onderkant van de taart aan. Ook snijd je alle fruit in stukjes en decoreer je daarmee de bovenkant van de taart. Als finishing touch kan je hier en daar nog een gele chocobal tussen het fruit plaatsen. Genieten maar!

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.*