



Burn-Away Cake Voorjaar

Heb je al gehoord van de waanzinnige Burning Cake trend? Het is echt te gek! Je kiest gewoon je favoriete print en verstoppt die onder een andere print. Dan steek je het eetbare papier aan en *poef*, je geheime boodschap komt tevoorschijn voor je gasten! Het is perfect voor een gender reveal of om groot nieuws te delen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
4,95 €



FunCakes Food Colour Gel Leaf Green
30g

F44130
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Décorations en Sucre Petites
Fleurs set/32

F50170
2,39 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre
Mélange de Fleurs Pastel set/32

F50580
3,99 €



FunCakes Décorations en pâte à sucre
Marguerites Blanches pk/16

F50590
3,99 €



FunCakes Feutre Alimentaire Noir

F45500
3,25 €



Wilton Icing Color Violet 28g

04-0-0034
2,59 €



Cake Star Papier Azyne Blanc pk/12

75149
4,49 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



Wilton Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm

129001701
12,85 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,85 €



Wilton Icing Smoother

03-3106
11,65 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Wilton Douilles Leaf #366

02-0-0158
2,35 €



Wilton Douilles Open Star #021

02-0-0150
1,65 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 150 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® 225g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bladgroen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Suikerdecoratie Kleine Bloemen
- FunCakes Suikerdecoratie Bloesemmix Pastel
- FunCakes Suikerdecoratie Witte Madeliefjes
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Eetbare Stift Zwart
- Wilton Eetbare Kleurstof Violet - Icing Color
- 4 eieren
- 25 ml +150 ml water
- 150 ml melk

Benodigheden

- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- FunCakes Spuitzakken 30 cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Spuitmondje #021 Open Star
- Wilton Spuitmondje #366 Leaf / Blad
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Icing Smoother - Schraper
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Cake Star Eetbaar Papier Wit
- Eetbare print naar wens

Stap 1: Bak het biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met bakspray. Maak 150 gram van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel het beslag in de bakvorm en bak het biscuit in ca. 30-35 minuten gaar. Stort dicht na het bakken op een rooster en laat goed afkoelen.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Maak 225 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de cream in drie porties en kleur elke portie met een andere kleur kleurstof.

Stap 3: Snijd en vul de taart

Snijd het biscuit 2 keer door met de taartzaag en vul en smeer af met dun laagje cream. Laat daarna een half uur afkoelen in de koelkast. Smeer daarna mooi af met de groene Enchanted Cream®.

Gebruik de smoother om de cream strak te trekken. Houd nog een beetje groene cream over om de blaadjes van de rozen op de taart te spuiten.

Stap 4: Decoreer de taart

Vul een spuitzak met het spuitmondje #1M met de roze cream en een andere zak met het spuitmondje #021 en de paarse cream. Knip de print op maat en leg op de taart. Spuit daarna een border op de print.

Knip een vel eetbare papier op maat en schrijf hier je gewenste tekst op. Leg het papier op de border en spuit een mooie rand op het eetbare papier. Decoreer daarna de taart verder. Vul als laatst een spuitzak met de groene cream met het spuitmondje #366 en maak de taart af met blaadjes.

Stap 5: Brand het eetbare papier weg door een begin te branden op het midden van het papier!

