



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 pk/20

P01733
3,95 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,85 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



FunCakes Deco Melts Blanc 250g

F25110
4,55 €



FunCakes Deco Melts Jaune 250g

F25115
4,55 €



FunCakes Deco Melts Rose 250g

F25125
4,55 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500g

F10100
4,95 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
2,92 €



Wilton Bâtonnets de Sucettes 15cm
pcs/35

05-0-0044
2,85 €



Wilton Douilles Petal #104

02-0-0136
1,65 €



Wilton Douilles Round #002

02-0-0147
1,55 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond
Profond Ø20x7,5cm

03-0-0034
11,79 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

03-3105
11,65 €



Colour Mill Oil Blend Coral 20ml

CMO20CRL
5,19 €



Colour Mill Oil Blend Kiwi 20ml

CMO20KIW
5,19 €



FunCakes Sphère Cake Dummy Ø5cm
pk/3

F82330
5,15 €



Wilton Douilles Petal #102

02-0-0134
1,69 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée
22,5cm

03-3133
6,05 €



Wilton Douilles Open Star #018

02-0-0215
1,65 €



Wilton Douilles Leaf #352

02-0-0157
2,35 €



Wilton Douilles Open Star #016

02-0-0141
1,65 €



Colour Mill Oil Blend Mango 20ml

CMO20MAN
5,19 €



FunCakes Sphère Cake Dummy Ø3cm
pk/3

F82325
4,65 €



FunCakes Sphère Cake Dummy Ø7cm
pk/3

F82335
6,15 €

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

Benodigheden

- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Lollipop Stokjes 15cm
- Wilton Bloemennagel Set
- Wilton Smitmondje #104 Petal
- Wilton Smitmondje #018 Open Star
- Wilton Smitmondje #102 Petal
- Wilton Smitmondje #002 Rond
- Wilton Smitmondje #016 Open Star
- Wilton Smitmondje #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 Schrapper
- 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 Botercreme kleuren

Verdeel de botercreme 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 botercreme kleur je met Colour Mill kleuren mango en coral.

Houdt een beetje botercreme 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 botercreme. Stapel de lagen weer op elkaar en smeer af met een dunne laag botercreme. 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 botercreme 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!