



## Classic Cake met roze hart en frambozen

Een verrassende cake die perfect is voor Moederdag of een andere romantische gelegenheid: een verborgen roze hart binnenin en een heerlijke frambozentopping.

### Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix pour Classic Cake 400g

F10230  
4,59 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110  
3,65 €



FunCakes Dip 'n Drip Blanc 375g

F54715  
5,65 €



FunCakes Poches à Douille 46cm pk/10

F85120  
4,19 €



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



Wilton Recipe Right Grand Moule à Cake 23,4x13,3cm  
03-3130  
7,85 €



Wilton Emporte-pièce Biscuit Cœur  
8,2cm  
02-0-0547  
2,39 €

## Ingrediënten

- 800 g FunCakes Mix voor Classic Cake
- FunCakes Food Colour Gel Roze
- FunCakes Dip 'n Drip Wit
- Verse frambozen
- Verse muntblaadjes
- 480 g ongezoeten boter
- 8 eieren (ca. 400 g)

## Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken
- FunCakes Bakspray
- Wilton Recipe Right Antiaanbak Afkoelrek 40x25cm
- Wilton Recipe Right® Cakevorm 23,4 x 13,3cm
- Wilton Koekjesuitsteker Hart 8,2cm

## Stap 1: Bereid de bakvorm voor

Verwarm de oven voor op 150 °C (140 °C heteluchtoven). Vet de broodvorm in met FunCakes bakspray.

## Stap 2: Maak en bak de roze cake

Bereid 400 g FunCakes Mix voor Classic Cake volgens de aanwijzingen op de verpakking en kleur het beslag roze. Gebruik niet te veel kleurstof, want de kleur wordt tijdens het bakken intenser. Giet het in de vorm en bak 55-60 minuten tot de cake gaar is.

Laat de cake 1 uur in de vorm afkoelen voordat je hem op een rooster legt.

## Stap 3: Snijd de hartjes uit

Snijd de cake, zodra deze volledig is afgekoeld, in plakken en snijd er met een koekjesvorm hartjes uit.

Gebruik de overgebleven cake niet. Vries deze in om er later bijvoorbeeld cakepops van te maken.

## Stap 4: De taart met verborgen hartjes samenstellen

Maak nog eens 400 g FunCakes Mix voor Classic Cake klaar volgens de aanwijzingen. Verdeel een laag beslag over de broodvorm en leg de roze hartjes voorzichtig in een rij. Bedek met het resterende beslag en zorg ervoor dat de hartjes volledig bedekt zijn. Bak de cake 55-60 minuten en laat hem vervolgens 1 uur in de vorm afkoelen voordat je hem uit de vorm haalt.

## **Stap 5: Versier met frambozen**

Verwarm de FunCakes Dip 'n Drip White en verdeel deze over de bovenkant van de cake. Versier onmiddellijk met verse frambozen en muntblaadjes.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes-producten.