



Eton Mess Naked Cake

Een Eton Mess is een heerlijk dessert, gemaakt van een mix van meringue, fruit en slagroom. Met dit recept maak je een lekkere combinatie van Eton Mess en cake, wat samen een Eton Mess Naked Cake vormt! De lagen cake zijn gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Cupcakes. Deze combinatie is onweerstaanbaar en heerlijke als dessert!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500 g

F10105
4,55 €



FunCakes Stabilisateur à Crème
Fouettée 150 g

F54685
4,09 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,99 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,79 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151
2,35 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
6,85 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €

Ingrediënten

- 10 gr FunCakes eiwitpoeder
- 500 gr FunCakes Bakmix voor Cupcakes
- FunCakes Bake and Release Spray
- FunCakes Slagroomversteviger - gezoet
- 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- 60 ml water
- 5 eieren
- 140 gram fijne kristalsuiker
- 400 ml slagroom
- Aardbeien (in kleine stukjes + een paar voor decoratie), blauwe bessen, frambozen, bramen

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Vijflaagse Bakvorm Rond Easy Layers 15cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

Stap 1: Maak de meringue

Verwarm de oven voor op 120°C (heteluchtoven 100°C). Doe 10 gram FunCakes eiwitpoeder en 60 ml water in een schaaltje en roer dit stevig door. Laat 10 minuutjes staan. Zorg ervoor dat de beslagkom en de garde vetvrij zijn voordat je het eiwit gaat opkloppen. Klop het eiwit op de hoogste stand tot een wit schuimig geheel. Voeg hier al draaiend op de hoogste stand het fijne kristalsuiker in delen aan toe en laat draaien tot het een stijf schuim wordt dat pieken trekt.

Doe het schuim in een spuitzak met #1M en spuit op een met bakpapier beklede bakplaat toefjes. Laat de schuimpjes 1,5 uur in de oven drogen op 120°C (heteluchtoven 100°C).

Stap 2: Maak de cake

Verwarm de oven vervolgens voor op 180°C graden (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram FunCakes Mix voor Cupcakes klaar volgens de aanwijzingen op de verpakking of in [dit basisrecept](#). Spray de bakpannen in met FunCakes Bake Release Spray en verdeel het beslag over de 5 pannen. Bak de cakes in 20-25 minuten gaar en stort ze daarna op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 3: Maak de slagroom

Klop de slagroom met de suikerbakkerspoeder en de slagroomversteviger stijf. Verkruiemel grof wat schuimpjes en voeg dit samen met de fijngesneden aardbeien toe aan de slagroom. Spatel voorzichtig om. Dit is de Eton Mess.

Stap 4: Begin met decoreren

Stapel de cakes op elkaar met tussen elke laag een flinke laag eton mess. Eindig ook met een flinke



laag eton mess en werk de bovenkant af met de verschillende soorten fruit en wat schuimpjes.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Eton Mess Naked Cake!

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes