



Pastelkleurige Paasdriptaart

Tijdens Pasen bestaat er niet zo iets als teveel zoetigheden en daarom stopten wij deze prachtige paastaart vol met heerlijks! Zo is er voor iedereen wat lekkers om van te snoepen.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Brownie 1 kg

F10525
7,18 €



FunCakes Nonpareils Violet 80g

F51500
2,25 €



Callebaut Chocolate Callets -White- 1 kg

CB424706
21,55 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
5,82 €



PME Easy Cut Dowels -30cm- pcs/4

DR212
2,80 €



FunCakes Gel Colorant Alimentaire Mauve 30 g

F44120
3,02 €



FunCakes Spray de Graissage-Démoulage 200 mL

F54100
4,24 €



FunCakes Poches à douille 30 cm pk/10

F85100
2,68 €



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 15 x 10cm

RND064
8,92 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Brownie 1 kg
- FunCakes Hazelnootkrokant 200 g
- Callebaut Chocolate Callets -Wit- 1 kg
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars
- FunCakes Bake Release Spray 200 ml
- FunCakes Musketzaad Paars
- 5 eieren
- 210 ml water
- 105 gram ongezoeten roomboter
- 400 ml slagroom
- Paaschocolade bijvoorbeeld: paashaas, eitjes, schuimpjes etc.

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Comfort Grip Spatel met hoek
- PME Extra diepe ronde bakvorm
- Wilton Recipe Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- PME Dowel stokjes

Stap 1: Bereid de ganache

Breng de slagroom in een grote pan met dikke bodem aan de kook. Haal na het koken van het vuur en roer er in een keer 800 gram witte chocoladecallets doorheen, dit wordt je ganache. Voeg een paar druppels van de paarse kleurstof bij het slagroom-chocolademengsel tot de gewenste kleur is bereikt. Blijf krachtig met de hand doorroeren tot het iets steviger wordt, hierna laat je het volledig afkoelen. Vergeet niet het mengsel tussendoor nog een paar keer krachtig met de garde door te kloppen.

Stap 2: Bak de FunCakes Bakmix voor Brownie

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Doe kilo FunCakes mix voor Brownies met 5 eieren, 210 ml water en 105 gram boter in een mengkom en mix dit op lage snelheid tot een glad beslag. Vet de bakpan in met de spray en vul hem met een derde deel van het beslag en bak in ongeveer 40 minuten gaar. Laat vervolgens afkoelen op een taartrooster. Bak op deze manier nog twee brownies.

Stap 3: Taart afsmeren

Stapel de brownies op elkaar en smeer tussen elke laag de lila ganache wat je besprenkeld met hazelnootkrokant. Duw van bovenaf 3 dowels helemaal door de taart naar beneden en knip af op maat. Smeer de buiten kant van de taart helemaal af met een laag lila ganache en zet in de koelkast zodat het goed op kan stijven. Herhaal dit een tweede keer.

Stap 4: Taart decoreren

Verwarm in de magnetron witte melts gemengd met paarse cocol in een bakje, maar laat het

absoluut niet te heet worden. Doe dit in een spuitzak en spuit de melts op de de rand van de taart zodat het langzaam naar beneden kan druipen. Als je melts te heet zijn dan smelt ook de ganache van de taart!

Bestrooi de bovenkant van de taart met wat musketzaad en hazelnootkrokant en zet paaschocolade op en rondom de taart.

Stap 5: Geniet van jouw Pastelkleurige Paasdriptaart!