



Roze Verjaardagstaart

Deze Roze Verjaardagstaart is een echte gave traktatie. Roze, roze en nog eens roze! Een droom voor iedereen die houdt van de kleur ROZE. Deze Roze Verjaardagstaart bestaat uit de lekkere FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe en is gevuld met jam naar keuze en Enchanted Cream®. Het leukste van deze vrolijke verjaardagstaart is misschien nog wel dat deze is gedecoreerd met ijsjes en isomalt lollies! Één groot feest dus ;)

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



PME Racloir Haut Bord Droit

PS41
5,85 €



Silikomart Moule en Silicone Cakesicle
Mini Classic

GEL01M
16,29 €



Wilton Douilles Open Star #199

02-0-0146
2,35 €



PartyDeco Bougies d'Anniversaire
Boucles Mix Pastel 14cm pk/8

SCS-10-000
2,75 €



PME Bâtonnets à Sucette 20cm pk/25

LS173
3,55 €



FunCakes Sprinkle Medley Pretty
Sweet 65g

F51440
3,29 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm

129001701
12,85 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,85 €



FunCakes Deco Melts Snow White 250g

F25100
4,55 €



FunCakes Deco Melts Rose 250g

F25125
4,55 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
7,35 €



FunCakes Mix pour Brownie 1kg

F10525
8,95 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



FunCakes Deco Melts Violet 250g

F25145
4,55 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
1kg

F10500
6,99 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €

Ingrediënten voor de Roze Verjaardagstaart

- 250 gram FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe
- 300 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- 360 gram FunCakes Bakmix voor Cake Brownie
- FunCakes Deco Melts Roze
- FunCakes Deco Melts Paars
- FunCakes Deco Melts Natuurlijk Wit
- FunCakes Choco Drip Donkerroze
- FunCakes Sprinkle Medley Glamour Roze
- FunCakes Chocoballetjes Parelmoer Goud Set/8
- 250 gram FunCakes Isomalt
- FunCakes Bake Easy Spray
- RD ProGel® Eetbare Kleurstof Gel Roze
- 300 ml melk
- 25 ml water + 75 ml water
- 40 gram zachte ongezoeten roomboter
- 6 eieren
- 12 Ijshoorntjes
- Pak custard cakejes (of 8 zelfgebakken cupcakes)
- Jam naar keuze

Overige benodigheden voor de Roze Verjaardagstaart

- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Ijshoorntjes Rek
- Wilton Taartzaag
- Wilton Rol Bakpapier
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Silikomart Siliconen Ijsvorm Klassiek Mini
- PME Lollipop Stokjes 20cm pk/25
- PME Lange Kunststof Schraper

Stap 1: Bereid de basis van de Roze Verjaardagstaart

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C), vet de bakvorm in met bakspray en verhoog de bakpan met een strook bakpapier.

Maak de 250 gram FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe aan met 4 eieren en 25 ml water. Dit doe je door de mix samen met de eieren en het water te mixen in een kom en 7-8 minuten op de hoogste stand te kloppen en daarna nog eens 2-3 minuten op een lage stand. Schep het beslag daarna in de bakvorm en bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken meteen op een taartrooster om af te laten koelen (verwijder het bakpapier).

Maak de 360 gram bakmix voor Cake Brownie aan met 2 eieren, 40 gram boter en 75 ml water. Je

mixt dit geheel 3 minuten op de laagste stand tot een glad beslag en doe het geheel vervogels in een spuitzak. Zet de ijs hoorntjes in het rekje, knip een puntje van de spuitzak af en vul de ijs hoorntjes met het beslag (dit is precies genoeg voor 12 ijsjes).

Zet het rek in de oven en bak de cakejes in ongeveer 20 minuten gaar in een voorverwarmde oven van 180°C (heteluchtoven 160°C).

Stap 2: Aan de slag met de Deco Melts ijsjes voor de Roze Verjaardagstaart

Smelt wat van de FunCakes Deco Melts in een magnetron bestendige kom in de magnetron. Smelt de Deco Melts 15-20 seconden op 500W, roer goed door, smelt ze opnieuw 15-20 seconden op 500W, roer weer goed door en herhaal dit proces tot de Deco Melts bijna volledig gesmolten zijn (kleine stukjes nog zichtbaar).

Meng de paarse en de roze Melts met een beetje witte melts om een zachter kleur te krijgen. Smeer met een kwastje wat Deco Melts in de ijsjesmal, steek het stokje er in en laat dit 10 minuten opstijven in de koelkast. Herhaal dit nog een keer en eventueel nog een keer.

Prak de custard cakejes fijn met een vork en duw dit in de met Deco Melts gevulde ijsjesmal. Zorg dat het niet boven de rand uitsteekt! Doe de resterende gesmolten Melts in een spuitzak en dek de ijsjes af met een laag Deco Melts en zet 10-15 minuten in de koelkast. Haal ze hierna voorzichtig uit de mal. Smelt in de magnetron de donker roze chocolade drip zoals op de fles staat en drizzle dit over de ijsjes. Bestrooi direct met de Glamour Medley en laat ook dit weer even 5 minuten opstijven in de koelkast.

Stap 3: Maak de Isomalt Lollies voor de Roze Verjaardagstaart

Smelt in een pan met dikke bodem de isomalt, kleur dit roze met de gel en verwerk verder zoals op de verpakking staat beschreven. **Let op: Het is gloeiend heet!** Giet kleine beetjes isomalt op een vel bakpapier en leg er een lolliestokje in, bestrooi direct met de Glamour Medley. Laat ze liggen tot ze volledig afgekoeld en hard zijn.

Stap 4: Vullen en afsmeren van de Roze Verjaardagstaart

Maak de 300 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream® aan met 300 ml melk. Dit doe je door het geheel 3 minuten op hoge snelheid te mixen. Haal vervolgens een beetje crème uit de kom en zet dit even apart voor later gebruik. Kleur de resterende crème lichtroze.

Snijd de taart met de taartzaag net zo vaak door als je zelf wilt en vul om en om met jam naar keuze en Enchanted Cream®. Zet de taart op het draaiplateau en smeer de hele buitenkant af met een laag crème en trek het strak met behulp van de side scraper. Laat vervolgens even opstijven in de koelkast.

Stap 5: Decoreer de Roze Verjaardagstaart

Laat langs de rand van de taart de donker roze chocodrip naar beneden glijden en zet weer 5 minuten terug in de koelkast.

In de tussentijd kleur je wat (niet alles!) Enchanted Cream® verder door naar donkerder roze. Doe de donker roze crème in een spuitzak met spuitmondje 1M en spuit een schelprandje langs de

onderrand van de taart en vervolgens 8 royale toeven bovenop de taart.

Leg een vel plastic folie op het aanrecht en doe hier in de lengte wat witte, lichtroze en donker roze Enchanted Cream® op en rol dit op. Knip een stuk van de voorkant weg en doe dit in een spuitzak met 1M. spuit op de brownie ijsjes een toef met de 3 kleuren crème en strooi hier de glamour medley overheen.

Maak nu de Roze Verjaardagstaart helemaal af door deze naar eigen inzicht te decoreren met de gemaakte ijsjes, lollies en gouden chocolade ballen.