



Red velvet mini torentjes

Gebruik de FunCakes mix voor Red Velvet Cake eens op een andere manier en maak deze schattige mini torentjes! Heerlijk als lekkernij.

Boodschappenlijstje



Biscuits Emporte-pièce Anneau Ø 5 cm

K053967
2,20 €



Crisco graisse végétale 450g

23913
10,45 €



Patisse Grille à gâteau Ronde 32 cm

01320
7,19 €



PME Cake Leveler Large -40 cm-

CL18
11,79 €



LorAnn Bakery Emulsion - Butter
Vanilla - 118ml

L0742
7,49 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
5,95 €



FunCakes Mix pour Red Velvet Cake 1
kg

F10565
8,99 €



FunCakes Sucre Glace 900 g

F10545
5,49 €

Overige benodigdheden:

- 3 eieren (circa 150 gram)
- 100 ml plantaardige olie
- 200 ml + 6 theelepels water

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng de mix, eieren, plantaardige olie en het water in een kom. Klop het beslag in 6-8 minuten tot een luchtig beslag. Vul de ingevette bakvorm (1/2 tot 2/3 vol) en bak de taart in 40-45 minuten gaar. Stort de cake op het taartrooster om af te koelen.

Meng 190 gram crisco, 1 theelepel vanille smaakstof, 6 theelepels water in een kom tot een zalvige massa. Voeg 450 gram suikerbakkerspoeder en 1 eetlepel meringue powder er aan toe en mix dit een paar minuten door.

Snijd met een taartzaag de cake een keer door. Steek met de koekjes uitsteker rondjes uit de cake. Knip van een spuitzak een puntje af en plaats hier spuitmondje 12 in en vul de zak met een beetje crème. Spuit nu vanuit het midden ronddraaiend een platte krul en zet hier een tweede laagje cake op. Plaats spuitmondje 2D in een tweede spuitzak en vul deze ook met de crème. Spuit bovenop iedere cake een toefje. Bestrooi eventueel met poedersuiker.