



Lama Taart met Sanding Sugars

Deze vrolijke Lama Taart is perfect voor verjaardagen en andere vrolijke gelegenheden. De taart is gedecoreerd met de gloednieuw Sanding Sugars van FunCakes voor een sprinkelende touch en gevuld met een heerlijke Vlierbloesem Botercrème.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Sanding Sugar Violet 80g

F53345
2,95 €



FunCakes Sanding Sugar Rose 80g

F53350
2,95 €



FunCakes Sanding Sugar Argent 80g

F53315
3,59 €



FunCakes Sanding Sugar Vert 80g

F53335
2,95 €



FunCakes Sprinkle Medley Glamour
Rose 65g

F51435
3,29 €



FunCakes Pâte Aromatisante Fleur de
Sureau 100g

F56335
7,65 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,85 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



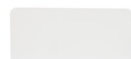
Wilton Decorator Preferred Moule Rond
Profond Ø15x7,5cm

03-0-0035
5,33 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



Patisse Racloir Latéral pour Bord de
Gâteau 20cm

P01540
3,95 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 250 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 300 g
- FunCakes Sanding Sugar Paars
- FunCakes Sanding Sugar Roze
- FunCakes Sanding Sugar Groen
- FunCakes Sanding Sugar Zilver
- FunCakes Medley Glamour Pink
- FunCakes Smaakpasta Vlierbloesem
- FunCakes Bake Release Spray
- 375 g zachte ongezoeten roomboter
- 325 ml water
- 4 eieren(ca. 200g)

Benodigheden

- 2x Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster 40x25 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Patisse Taartrand Zijschraper 20cm
- PartyDeco Cake toppers Lama pk/5

Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpannen in met bakspray. Bereid 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking en verdeel het over de twee bakpannen. Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort ze direct na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Stap 2: Maak de botercrème

Bereid 300 g FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta.

Stap 3: Snijd en vul de biscuit

Snijd met de taartzaag de biscuits allebei 2x door. Begin en eindig met een onderkant van een biscuit, op deze manier krijg je een mooie rechte taart. Vul de lagen met vlierbloesem botercrème en smeer rondom ook af met botercrème. Laat de taart in de koelkast goed koud en hard worden.

Stap 4: Decoreer de taart

Strooi op een bakplaat in lange banen tegen elkaar de roze, paarse en groene FunCakes Sanding Sugars. Knip twee stukken bakpapier met dezelfde diameter als de taart en leg dit tegen de onder- en bovenkant. Rol nu voorzichtig met je handen op het bakpapier de taart door de suiker tot het goed bedekt is. Strooi op de bovenkant de zilver suiker.

Steek de lama topper in de taart en strooi er wat van de medley tussendoor.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Lama Taart met Sanding Sugars!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.