



Gevulde Sinterklaas drip taart

De kleuren van deze Sinterklaas driptaart zijn onmiskenbaar voor het Sinterklaasfeest! Binnenin de taart zit een verassing van strooigoed. Maak er een feestelijke avond van met deze heerlijke Sinterklaas driptaart!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
1kg
F10500
6,99 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g
F10125
5,09 €



FunCakes Pâte d'amande Passion Red
250g
F28120
4,19 €



FunCakes Pâte Aromatisante Spéculoos
100g
F56200
5,05 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune
30g
F44115
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Aqua
30g
F44190
3,65 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive
40x25cm
03-3136
6,85 €



PME Spatule Lame Incliné 23cm
PK1013
5,35 €



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø20x7,5cm
RND083
13,99 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 1kg
- FunCakes Mix voor Botercrème 500g
- FunCakes Smaakpasta Speculaas 100 g
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- FunCakes Marsepein Rood 750 g
- FunCakes Dip 'n Drip Wit
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Royal Blauw
- 500 gram zachte ongezoeten roomboter
- 400 + 40 ml water
- 6 eieren
- Chocoladeletter
- Strooigoed

Benodigheden

- FunCakes Vetvrij Karton - Rond - 20 cm pk/5
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Rolstok met Ringen 22,5cm
- PME Paletmes Hoek 23cm
- PME Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 7,5cm
- Sateprikker

Stap 1: Maak de FunCakes mix voor botercrème en de FunCakes mix voor bescuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 400 gram FunCakes mix voor Botercrème en 400 gram FunCakes mix voor Biscuit volgens de aanwijzingen op de verpakkingen. Spray de bakpannen in met de FunCakes bakspray en verdeel het biscuitbeslag over de twee pannen. Bak de biscuits in 30-35 minuten gaar en stort ze na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen. Breng de botercrème op smaak met de FunCakes speculaassmaakpasta.

Stap 2: Snijd de Bescuit twee keer door en snijd een cirkel

Snijd de biscuits allebei 2 keer door. Hou een bodem en bovenkant intact. Snijd uit de overige lagen een cirkel uit van 10 cm. Plaats de bodem op een taartkarton en smeer hier een laag botercrème op. Leg hierop een laag met een gat erin en smeer hier rondom wat crème. Herhaal dit met de overige twee lagen met een gat.

Vul de holte die is ontstaan op met strooigoed en de deze af met de bovenkant. Smeer de gehele taart af met een laagje crème en plaats in de koelkast om op te stijven. Smeer de taart nog een tweede keer af met botercrème en zet weer terug in de koelkast.

Stap 3: Bekleed de taart met marsepein en maak de gele drip

Kneed 750 gram FunCakes Marsepein Rood goed door, rol het uit op een met suikerbakkerspoeder bestoven werkblad en bekleed hiermee de taart. Kleur een paar eetlepels FunCakes dip 'n drip met de gele FunCakes eetbare kleurstof en verwarm het 10 seconden in de magnetron. Vul een spuitzak

met de gele dip 'n drip, knip er een klein puntje af en laat de drip langs de rand naar beneden glijden.

Stap 4: Kleur de overgebleven botercrème in blauwe FunCakes Eetbare Kleurstof

Kleur de overgebleven botercrème met de blauwe kleurstof en vul hiermee een spuitzak met spuitmond #1M. Spuit hiermee boven op de taart blauwe toeven. Plaats een saté prikker achter de chocoladeletter en zet hem eventueel vast met een beetje botercrème. Decoreer de taart met snoep en strooigoed.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes