



Lambeth Cake

Deze cake trend is geïnspireerd door Joseph Lambeth, die deze sierlijke stijl van taartdecoratie heeft bedacht: de Lambeth cake! Wij maakten een vintage cake met kleuren die je gelijk aanspreken! Dit spektakel is perfect voor een speciale gelegenheid. Onze versie van de Lambeth Cake is gemaakt met de FunCakes Bakmix voor Cupcakes, FunCakes Botercreme en de Colour Mill kleuren.

Boodschappenlijstje

	PME Racloir Haut Bord Droit PS41 5,85 €		Wilton Adaptateur/Coupleur Standard 03-3139 1,35 €
	Wilton Plateau Tournant de Base 03-3120 11,85 €		Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm 03-3136 6,85 €
	FunCakes Mix pour Cupcakes 1kg F10505 6,75 €		FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g F10125 5,09 €
	FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10 F85110 3,89 €		Wilton Douilles Open Star #4B 02-0-0159 2,35 €
	Wilton Douilles Petal #104 02-0-0136 1,65 €		Wilton Comfort Grip Spatule Coudée 22,5cm 03-3133 6,05 €
	Wilton Douilles Open Star #018 02-0-0215 1,65 €		FunCakes Cake Drum Rond Argent Ø25cm F80805 2,25 €
	Wilton Decorator Preferred Moule Rond Profond Ø20x7,5cm 03-0-0034 11,79 €		Colour Mill Oil Blend Lavender 20ml CMO20LAV 6,49 €



Colour Mill Oil Blend Fuchsia 20ml

CMO20FUS

6,49 €



Colour Mill Oil Blend Orange 20ml

CMO20ORG

6,49 €



Colour Mill Oil Blend Raspberry 20ml

CMO20RSP

6,49 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 1kg
- FunCakes Bakmix voor Botercrème 400 g
- FunCakes Bake Easy Spray
- Colour Mill Orange
- Colour Mill Raspberry
- Colour Mill Fuchsia
- Colour Mill Lavender
- Culpitt Suikerdecoratie Bloemen Paars pk/12
- 400 ml water
- 10 eieren
- 500 g + 500 g zachte ongezouten roomboter

Benodigdheden

- FunCakes Cake Drum Rond Ø25 cm - Zilver
- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Coolinggrid
- Wilton Turn Table
- Wilton Spuitmondje #104 Petal
- Wilton Spuitmondje #4B Open Star
- Wilton Spuitmondje #018 Open Star
- Wilton Spuitmondje #016 Open Star
- 3x Wilton Standaard Adaptor/Coupler
- PME Lange Kunststof Schraper

Stap 1: Bereid de FunCakes Botercrème

Meng 400 g FunCakes Botercrème mix met 400 ml water. Klopt het mengsel met een garde en laat het minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur.

Stap 2: Maak de FunCakes BakMix voor Cupcakes

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk alle ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 500 g FunCakes Bakmix voor Cupcakes met 5 eieren en 250 g zachte ongezouten boter. Schep het beslag in de ingevette bakpan en bak de cake in 65-75 minuten gaar. Laat de cake na het bakken 15-20 minuten afkoelen voordat de cake op een taartrooster staat. Herhaal dit voor de tweede cake.

Tip: Wordt de cake tijdens het bakken te donker? Dek de cake dan af met een vel aluminiumfolie, zo wordt de cake gaar maar niet donkerder.

Stap 3: FunCakes Botercrème afmaken

Klop 500 g ongezouten roomboter in ca. 5 minuten zacht. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel tot een gladde crème.

Stap 4: Spuitzakken bereiden

Pak 3 spuitzakken en maak die klaar met couplers en de 3 soorten kleine spuitmondjes. Eén spuitzak heeft spuitmond 4B. Deze heeft geen coupler.

Stap 5: Cake opbouwen

Stapel de twee cakes op elkaar met een laag botercrème er tussen en smeer de cake af met een dunne laag botercrème. Laat de cake vervolgens een half uur in de koelkast opstijven.

Stap 6: Taart afsmeren

Nu smeer je de hele buitenkant van de taart voor een tweede keer af. Neem ongeveer 1/3 van de botercrème en kleur dit met de Colour Mill Lavender. Gebruik de turn table en de scraper om het mooi strak en glad te krijgen.

Stap 7: Taart decoreren

Verdeel de rest van de botercrème in 3 porties en kleur deze met de andere kleurstoffen. Het resterende wat over is van de taart kan doorgekleurd worden naar een iets donkerdere tint paars en kan dan gebruikt worden ter versiering op de taart.

Langs de bovenrand van de taart maak je met een ronde uitsteker markeringen. Dit maakt het spuiten gemakkelijker. Spuit langs deze markeringen met #104 een ruffelrand. Werk de bovenkant hiervan af met sterretjes, gebruik hiervoor #018.

De onderrand van de taart wordt een grove schelprand. Deze schelprand spuit je met spuitmond #4B. Hierboven op spuit je met #018 een tweede schelprandje.

Op de zijkanten maak je met spuitmond #018 een lelie. Boven op de taart spuit je met spuitmond #4B een grove schelprand. Daarnaast spuit je met #104 een ruffelrand die je verder afwerkt met een schelprandje met spuitmond #016.

Vervolgens kunnen de suikerbloemetjes tegen de taart worden geplakt.

Stap 8: Geniet van jouw versie van de Lambeth Cake!