



Rode driptaart met strooisels en choco bars

Maak mooie driptaarten met de vele kleuren Choco Drips van FunCakes! Creeër met gemak een prachtige drip langs je taart en werk af met een mooie strooisel voor verschillende gelegenheden!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème Enchantée
450 g

F10130
6,25 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
4,33 €



FunCakes Pâte Aromatisante Citron
Meringué 100 g

F56310
5,23 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136
5,82 €



Silikomart Moule à Chocolat - Tablette

SCG11
8,75 €



FunCakes Poches à douille 41 cm
pk/11

F85110
3,22 €



FunCakes Gel à Pipeter Transparent
350 g

F54410
5,69 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500 g

F10100
4,21 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200 mL

F54100
4,24 €



FunCakes Mini Coeurs -
Rose/Blanc/Rouge- 60g

F52065
2,88 €



PME Craft Brush Set

CB1007
5,86 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1
kg

F20500
8,07 €



Wilton Decorator Preferred Moule
Profond Rond Ø 15 x 7,5cm

03-0-0035
8,20 €



Wilton Lyre Génoise -25cm-

02-0-0129
3,53 €

Ingrediënten

- 500 g FunCakes Rolfondant Wit
- 150 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 125 g FunCakes Mix voor Botercrème
- 75 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- FunCakes Smaakpasta Lemon Meringue
- FunCakes Clear Piping Gel
- FunCakes Choco Drip Rood
- FunCakes strooisels in matching kleur
- 50 + 15 + 125 ml water
- 150 g ongezouten boter
- 3 eieren (ca. 150 g)
- 50 ml melk

Benodigdheden

- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Spuitzakken 41cm
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Rolstok 50 cm
- Silikomart Chocolate Mould Tablette
- PME Decoratiekwasten Set/5

Werkwijze:

Stap 1: Begin met het maken van het biscuit voor jouw driptaart

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpan in met FunCakes Bake Release Spray.

Bereid 150 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe met 15 ml water en 3 eieren zoals is aangegeven op de verpakking. Schep het beslag in de bakpan en bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar. Leg het Stort na het bakken direct op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 2: Het bereiden van de botercrème

Bereid 125 g FunCakes Mix voor Botercrème zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de smaakpasta. Snijd vervolgens de biscuit met de taartzaag twee keer door en vul de taart met de botercrème en smeer hem vervolgens rondom af. Laat dit 30 minuten opstijven in de koelkast.

Stap 3: Decoreren van de driptaart

Kneed het fondant goed door en rol deze uit tot een dikte van ongeveer 2-3 mm en bekleed hiermee de taart. Smeer vervolgens met de grootste kwast uit de set langs de onderkant van de taart een laag piping gel aan en druk hier strooisel tegen aan.



Stap 4: Aan de slag met de Choco Drip!

Verwarm de fles FunCakes Choco Drip volgens de aanwijzing op de verpakking en laat langs de rand van de taart de choco drip naar beneden glijden. Zet daarna de taart in de koelkast zodat de drip goed uithard en mooi gaat glanzen.

Vul ondertussen de mini tablet mal met de overige choco drip en laat dit ook 10-15 minuten in de koelkast opstijven waarna je ze voorzichtig uit de mal kunt halen.

Stap 5: Laatste afwerkingen met de Enchanted Cream

Bereid 75 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream met 50 ml water en 50 ml melk en doe dit in de spuitzak. Spuit toefjes bovenop de taart en strooi er strooisel op. Druk tot slot in elke toef voorzichtig een mini tabletje.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes