



Sinterklaas driptaart

Deze Sinterklaas driptaart heeft als basis een lekkere pepernoten cake en een vulling van pepernotencrème. De chocolade drip maak je eenvoudig met de FunCakes Choco Glaze Topping. Deze sint pepernotentaart mag zeker niet ontbreken op pakjesavond!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 1kg

F10505
6,75 €



FunCakes Glaçage Choco 375g

F54370
6,35 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



PME Spatule Coudée 23cm

PK1013
5,35 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø20x7,5cm

RND083
13,99 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 1kg
- FunCakes Mix voor Botercrème 500g
- FunCakes Glaze Topping Choco 375g
- 250 + 250 gram zachte ongezouten roomboter
- 5 eieren
- 200 ml water
- 400 gram kruidnootjes
- Decoratie: bv chocolade letter, sint figuur, chocolademunten

Benodigheden

- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Spuitmondje Rond #2A
- Wilton Taartzaag 25cm
- PME Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 7,5cm
- PME Paletmes Hoek 23cm

Stap 1: Maak de FunCakes mix voor Cupcakes en de FunCakes mix voor Botercrème

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Vet de bakpan in. Maak 500 gram FunCakes mix voor Cupcakes en 200 gram FunCakes mix voor Botercrème zoals aangegeven op de verpakking. Spatel door het cakebeslag 200 gram kruidnootjes. Doe het beslag in de bakvorm en bak de cake in ongeveer 60-70 minuten gaar. Stort na het bakken op een taartrooster en laat volledig afkoelen.

Stap 2: Snijd de taart in lagen en vul met botercrème

Maal 200 gram kruidnootjes fijn in de keukenmachine en spatel dit door de botercrème. Doe de pepernotencrème in een spuitzak met het spuitmondje #2A. Snijd de cake met de taartzaag in drie gelijke lagen en spuit de botercrème tussen de lagen. Smeer eventueel glad met een spatel. Zet de cake even in de koelkast zodat de crème kan opstijven.

Stap 3: Decoreer de taart met FunCakes Choco Glaze Topping

Verwarm een halve pot FunCakes Choco Glaze Topping 10 seconden in de magnetron en giet dit bovenop de cake. Met een spatel duw je de glaze hier en daar voorzichtig over de rand. Decoreer met strooigoed, chocolade letter, sint en chocolademunten. Steek eventueel een satéprikker achter de chocolade letter tegen het omvallen. Zet tot gebruik in de koelkast.

[Kijk voor een Sinterklaastaart met pepernotencrème op Bakken.nl](https://www.bakken.nl/recepten/sinterklaastaart-pepernotencreme)