



Recept: Gekleurde Dripcake

Een heerlijk recept voor een kleurrijke dripcake, gemaakt tijdens de live uitzending op Facebook.

Boodschappenlijstje



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,65 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g

F10100
3,96 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g

F44145
2,84 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,79 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g

F44155
2,84 €



PME Racloir Extra Haut Bord Droit

PS42
6,25 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
1,88 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g

F10130
5,88 €



FunCakes Vermicelles Sucrées Mix 80g

F52075
2,04 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g

F44120
2,84 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



FunCakes Pâte Aromatisante
Mandarine 120g

F56260
5,89 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
2,84 €



FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml

F54100
4,99 €

Overige benodigdheden:

- 10 eieren
- 50 ml water
- 400 ml water
- Huishoudfolie

Verwarm de oven voor op 180 gr (heteluchtoven 160 gr) en spray de bakpan in met bakspray. Doe 250 gr biscuitmix, 5 eieren en 25 ml water in een mengkom met garde en mix dit op hoge snelheid in 8 minuten tot een glanzend beslag. Kleur dit al draaiend groen. Spatel het beslag in de bakvorm en bak de biscuit in 30-35 minuten gaat, stort op een taartrooster en laat afkoelen. Bak hierna op dezelfde manier een oranje biscuit.

Maak de enchanted cream in twee delen zoals is aangegeven op de verpakking. Breng 1 deel op smaak met de mandarijn smaakpasta, dit gebruik je als vulling. De rest laat je wit en gebruik je om af te smeren.

Snijd de biscuits met de taartzaag 2 x door. Vul de biscuitlagen om en om qua kleur met de mandarijn enchanted cream. Smeer de buitenkant helemaal af met witten creme en trek dit strak met de side scraper. De creme die je overhoudt verdeel je in twee porties en dit kleur je paars en roze. Leg een vel huishoudfolie op tafel en spatel de gekleurde enchanted cream in twee strepen hierop. Rol het folie op, knip het uiteinde waar de creme begint eraf en doe dit in een spuitzak met #1M. Strooi tegen de onderkant van de taart wat sugar strands. Verwarm de twee choco drips in de magnetron volgens aanwijzing op de fles en laat dit vanaf de rand van de taart naar beneden glijden. Spuit bovenop de taart mooie toefjes van de paars/roze creme en maak af met een blauwe chocobal.