



Kersttaart Notenkraker

Deze Notenkraker Kersttaart gemaakt door @glutenvrijmetlena is helemaal in thema en helemaal glutenvrij! De taart is gevuld met een heerlijke Christmas Cake smaak en gedecoreerd met kerstbomen en de notenkraker. Perfect als zoete traktatie tijdens de feestdagen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour G noise, Sans
Gluten 500 g

F11105
4,38  



FunCakes Mix pour Cr me au Beurre,
Sans Gluten 500 g

F11125
4,63  



FunCakes Gluten-Free NonPareils Mix
80 g

F53170
2,34  



Colour Mill Oil Blend Forest 20 ml

CMO20FOR
5,52  



FunCakes Poches   douille 41 cm
pk/11

F85110
3,22  



Wilton Douille #2D Dropflower Carded

02-0-0149
2,00  



Wilton Douilles Jetables #21 pcs/4

418-6617
2,46  



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adh sive

03-3136
5,82  



Wilton Lyre G noise Petite -25cm-

03-3105
9,77  



Wilton Moule   G teau Rond Extra
Profond   15 x 10 cm

129001701
9,34  



PartyDeco D corations de g teau
Casse-Noisette pk/6

KPT63
6,03  

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit, Glutenvrij 250 g
- FunCakes Mix voor Botercrème Glutenvrij 300 g
- FunCakes Glutenvrije Musketzaad Mix
- Sugarflair 100% Natural Flavour Christmas Cake
- Colour Mill Oil Blend Forest
- 5 eieren
- 20 ml water
- 360 gram boter

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- Wilton Spuitmondje #2D
- Wilton Spuitmondje #21
- Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm 2x
- Wilton Afkoelrek
- PartyDeco Taarttoppers Notenkraaker pk/6

Stap 1: Bak de biscuits

Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175 °C (heteluchtoven 150 °C). Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel het beslag daarna in de ingevette bakvormen (1/2 tot 2/3 vol) en bak in ongeveer 30-35 minuten gaar. Heb je maar 1 bakvorm? Bak dan in rondes. Laat de biscuit na het bakken volledig afkoelen in de vorm op een afkoelrek.

Stap 2: Maak de botercrème

Maak 300 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking.

Stap 3: Vul en smeer af

Snijd de biscuits 1 keer door midden met een taartzaag en vul de lagen met botercrème. Stapel de biscuits op elkaar en smeer af met een naked effect.

Stap 4: Kleur de botercrème

Kleur de overgebleven botercrème groen met de keurstof van Colour Mill. Vul een spuitzak met het spuitmondje #2D en spuit hiermee toeven in de vorm van kerstbomen. Doe de overgebleven botercrème in de andere spuitzak met het spuitmondje #21 en spuit een randje schelpjes aan de onderkant van de taart.

Stap 5: Decoreer de taart

Decoreer met de toeven met musketzaad en steek de taarttoppers in het midden.



Stap 6: Geniet van deze feestelijke Notenkraker Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @glutenvrijmetlena.