



Naked Winter Wondertaart

Tijdens de winter maand denken wij aan sneeuw, kou en heerlijke baksels! Maak daarom deze winter deze leuke Naked Winter Wondertaart gedecoreerd met schattige hertenkoekjes. Echt om op te eten! Dit recept maak je in een handomdraai. Perfect voor de koude wintermaanden!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Biscuits 500g

F10110
4,75 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €



FunCakes Confettis XL Noël 55g

F52640
3,45 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,45 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



PME Moule Rond Extra Profond Ø20x10cm

RND084
16,69 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pk/20

P01733
3,95 €



PME Pics pour Fleurs Small pk/12

FP300
4,05 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Boter crème 125 g
- FunCakes Bakmix voor Koekjes 250 g
- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 250 g
- FunCakes Confetti XL Kerst
- FunCakes Eetbare Lijm
- FunCakes Smaakpasta Slagroom
- RD Eetbare Stift - Zwart
- 4,5 eieren
- 25 + 125 ml water
- 150 + 75 g zachte ongezoeten roomboter
- Takjes rozemarijn voor decoratie
- Geraspte kokos

Benodigheden

- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 32,5 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Patisse Koekjes Uitsteker Hert 10 cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 20 x 10cm
- PME Bloemen Pics Klein pk/12

Stap 1: Maak het deeg voor de koekjes

Maak 250 g van de FunCakes Bakmix voor Koekjes zoals aangegeven op de verpakking. Wikkel het deeg daarna in plasticfolie en leg het een uur in de koelkast.

Stap 2: Maak de FunCakes Mix voor Boter crème

Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur worden verwerkt. Mix 125 g van de FunCakes Mix voor Boter crème met 125 ml water en laat dit mengsel minimaal een uur opstijven op kamertemperatuur.

Stap 3: Maak de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 250 g van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking.

Vet de PME Extra Diepe Ronde Bakvorm in met de FunCakes Bake Release Spray en spatel het beslag daarna in de bakvorm. Bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken op een taartrooster en laat volledig afkoelen.

Stap 4: Maak de boter crème af

Maak de boter crème na een uur af met 150 g boter zoals is aangegeven op de verpakking en voeg

als laatst de FunCakes Smaakpasta Slagroom toe naar eigen smaak.

Stap 5: Vul en smeer het biscuit af

Snijd het biscuit met de Wilton Taartzaag twee keer door, vul en smeer hem daarna strak af met de botercrème slagroom. Je mag het biscuit door de botercrème heen zien om een naked effect te krijgen. Zet tot verder gebruik in de koelkast zodat de botercrème kan opstijven.

Stap 6: Maak de hertenkoekjes

Rol het koekjesdeeg op een met bloem bestoven werkblad uit tot een dikte van ongeveer 3 mm en steek hertjes uit. Bak de koekjes in een voorverwarmde oven van 180°C (heteluchtoven 160°C) in ongeveer 10-12 minuten bruin en gaar en laat ze afkoelen.

Stap 7: Decoreer de koekjes

Plek met een beetje FunCakes Eetbare Lijm alleen de witte XL confetti op het hertje. Teken daarna met de zwarte eetbare stift van Rainbow Dust een neus en ogen op het hertje.

Stap 8: Versier de Naked Winter Wondertaart

Strooi als finishing touch geraspte kokos boven op de taart om een sneeuw effect te creëren. Steek daarna een aantal rozemarijntakjes in een flower pc en steek dit boven in de taart samen met een paar hertjes.

Stap 9: Snijd een stukje aan en geniet van je heerlijke Naked Winter Wondertaart!