



Pastel Mini Driptaartjes

Wie wordt er nou niet vrolijk van deze driptaartjes? Met pastelkleuren en diverse decoraties maak je een echt feestje van deze taartjes! Maak deze dripcakes bijvoorbeeld voor Pasen of een tuinfeestje.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g
F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g
F10125
5,09 €



FunCakes Dip 'n Drip Blanc 375g
F54715
5,65 €



FunCakes Food Colour Gel Vert Vif 30g
F44155
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g
F44110
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Baby Blue
30g
F44125
3,65 €



PME Moule Rond Extra Profond
Ø10x10cm
RND044
7,95 €



PME Spatule Lame Incliné 23cm
PK1013
5,35 €



Wilton Plateau Tournant de Base
03-3120
11,85 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm
03-3136
6,85 €

Ingrediënten

- FunCakes mix voor Biscuit 250g
- FunCakes mix voor Boter crème 200g
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Smaakpasta Citroen
- FunCakes Dip 'n Drip
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Helder Groen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Babyblauw
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- 250 gram zachte ongezoeten roomboter
- 4 eieren
- 225 ml water
- Lemoncurd
- Om te decoreren: macarons, schuimpjes, paaseitjes

Stap 1: Maak de Biscuit en Boter crème

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 200 gram FunCakes mix voor Boter crème en 250 gram FunCakes mix voor Biscuit aan volgens de aanwijzingen op de verpakking of in het basisrecept voor [boter crème](#) of [biscuit](#). Vet de bakvormen in met Cake Release en verdeel het biscuitbeslag over de pannen. Bak de biscuits gedurende 30-35 minuten. Stort ze daarna op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 2: Breng de boter crème op smaak en smeer het biscuit ermee af

Breng dan de boter crème op smaak met de citroen smaakpasta. Snijd alle biscuits drie keer door, vul ze met een dun laagje citroenboter crème en lemoncurd en stapel weer op elkaar. Verdeel de rest van de boter crème over drie schaaltes en kleur in de gewenste kleur. Smeer de biscuits rondom af met een flinke laag gekleurde boter crème met behulp van de turntable en de side scraper en zet ze in de koelkast zodat de boter crème kan opstijven.

Stap 3: Decoreer de taartjes

Verdeel de witte FunCakes Dip 'n Drip in drie porties en kleur lichtblauw, lichtgroen en roze. Verwarm kort in de magnetron en vul daarna drie spuitzakken met de drips. Knip een klein puntje van de spuitzakken en laat langs de rand van de taartjes naar beneden glijden. Vul daarna ook de bovenkant van de taartjes op met Dip 'n Drip en smeer af met een paletmesje. Decoreer tot slot met macarons, schuimpjes en paaseitjes.

Aantal taartjes: 3

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes