



## Overheerlijke vijgentaart met walnoten

Deze overheerlijke vijgentaart is gemaakt van drie verschillende soorten cake, namelijk stroopwafel, brownies en cupcakes. De taart is afgewerkt met de FunCakes mix voor Enchanted Cream met een heerlijke caramelsmaak en natuurlijk vijgen en walnoten.

## Boodschappenlijstje



LorAnn Super Strength Flavor -  
Caramel - 3.7ml

L0600  
2,29 €



Patisse Silicone Baking Brush

P10312  
1,99 €

Overige benodigdheden:

- 570g (room)boter
- 12 eieren maat L
- 435ml + 3 eetlepels water
- 300 ml magere melk
- 300 ml water
- 5 verse vijgen
- 150 gram ongezouten walnoten
- Pannenkoek stroop
- Snoeischaar
- Groot bord
- Eetlepel

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C).

Vet de bakpan met een kwastje in met cake release. Maak de mix voor stroopwafel cake zoals aangegeven op de verpakking (gebruik hiervoor 500 gram mix, 4 eieren, 250 gram boter en 3 eetlepels water). Doe de mix in de ingevette bakpan en bak de cake in ca. 70 minuten en laat hem afkoelen op een rooster.

Maak de mix voor cupcakes zoals aangegeven op de verpakking (gebruik hiervoor 500 gram mix, 250 gram boter en 5 eieren). Vet de bakvorm opnieuw in en vul deze. Bak de cake in ca. 70 minuten gaar en laat hem afkoelen op een rooster.

Maak de mix voor brownie zoals aangegeven op de verpakking (gebruik hiervoor 640 gram mix, 70 gram boter, 3 eieren en 135ml water). Vet de bakvorm opnieuw in en vul deze. Bak de cake in ca. 45-50 minuten gaar en laat hem afkoelen op een rooster.

Meng 450 gram mix voor Enchanted Cream met 300ml melk en 300ml water tot een luchtige crème. Voeg hier het hele flesje caramel smaakstof aan toe.

Leg de brownie op een mooi bord en smeer hier een dun laagje crème op. Leg hier de stroopwafelcake op en smeer hier ook een laagje crème op. Leg als laatste de 'gewone' cake erop.

Knip met een snoeischaar 3 dowels op maat en prik die van bovenaf in de taart. Dit voorkomt schuiven tijdens het afsmeren. Zet met een spatel een dikke laag crème rondom tegen de zijkant van de taart. Herhaal dit op de bovenkant en smeer alles strak af.

Snijd de vijgen in zessen en drapeer ze bovenop de taart en strooi de walnoten er overheen. Neem een eetlepel met pannenkoek stroop en laat mooie 'druipers' langs de taart naar beneden vallen. Herhaal dit een paar keer.