



Botercrème Bloemen Taart

Maak met dit recept deze vrolijke, maar vooral lekkere Botercrème Bloemen Taart. De taart bestaat uit opgespoten rozetten, dropflowers en zigzags gemaakt van de FunCakes Botercrème. Deze taart is perfect voor het voorjaar en de zomer!

Boodschappenlijstje



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



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



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10
F85110
3,89 €



FunCakes Food Colour Gel Violet 30g
F44120
2,92 €



**FunCakes Food Colour Gel Leaf Green
30g**
F44130
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Orange 30g
F44145
2,92 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g
F44110
2,92 €



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



Wilton Douilles Open Star #1M
02-0-0151
2,35 €



Wilton Douilles Open Star #032
02-0-0155
1,69 €



Wilton Douilles Open Star #021
02-0-0150
1,65 €



Wilton Douilles Petal #104
02-0-0136
1,65 €



**Wilton Decorator Preferred Moule Rond
Profond Ø20x7,5cm**
03-0-0034
11,79 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 250g
- FunCakes Mix voor Boter crème 400 g
- FunCakes Smaakpasta Slagroom
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Paars
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bladgroen
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Oranje
- FunCakes Bake Release Spray
- 425 ml water
- 400 g zachte ongezoeten roomboter
- 4 eieren (ca. 200g)
- Jam naar keuze

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Comfort Grip Spatel Taps 22,5 cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star (meerdere)
- Wilton Spuitmondje #104 Petal
- Wilton Spuitmondje #032 Open Star
- Wilton Spuitmondje #021 Open Star (meerdere)

Stap 1: Bak het biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe volgens aanwijzing op de verpakking. Vet de Wilton bakvorm in en verdeel het beslag over de bakvorm. Bak de biscuit in 30 - 35 minuten gaar en laat het daarna afkoelen op de Wilton afkoelrek.

Stap 2: Maak de FunCakes Mix voor Boter crème

Bereid 400 g FunCakes Mix voor Boter crème volgens aanwijzing op de verpakking. Maak de boter crème af met de slagroom smaakpasta, voeg toe naar smaak.

Stap 3: Vul en smeer het biscuit af met boter crème

Snijd met de taartzaag de biscuit twee keer door en vul met jam naar keuze en boter crème, smeer de hele buitenkant van de taart af met boter crème en laat een half uur opstijven in de koelkast.

Stap 4: Decoreer de biscuit met bloemen van boter crème

Verdeel de rest van de boter crème in diverse porties en kleur dit met de verschillende FunCakes Eetbare Kleurstoffen.

Verdeel de spuitmondjes over de spuitzakken en vul ze met de gekleurde boter crème. Spuit rozetten,



dropflowers en zigzags op de helft van de taart naar eigen inzicht. Zet de taart tot gebruik in de koelkast.

Stap 5: Geniet van een heerlijk stukje Botercrème Bloemen Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes