



Cijfertaart

Een cijfertaart is een uitermate geschikt idee voor een kinderverjaardag! Je kunt deze taart maken van elk gewenst cijfer. Decoreer de taart met bloemetjes of gebruik een van de vele ander decoratie technieken. Ben je op zoek naar de cijfertaart gemaakt van koek (de Cookie Cake), bekijk dan [hier](#) het recept.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



FunCakes Mix pour Cupcakes 1 kg

F10505
6,45 €



Sugarflair Colorant en Pâte ROSE, 25g

A117
4,55 €



Sugarflair Colorant en Pâte CITRON
VERT/LIME, 25g

A102
4,55 €



Wilton Poche à Douille Jetable 30cm,
pcs/12

03-3111
5,95 €



Wilton Adaptateur/Coupleur Standard

03-3139
1,35 €



Wilton Douille #003 Round Carded

02-0-0154
1,65 €



Wilton Douille #018 Open Star Carded

02-0-0215
1,65 €

Overige benodigdheden:

- FunCakes Mix voor Cupcakes 1 kg
- FunCakes Mix voor Botercrème 400 g
- 10 eieren (circa 500 gram)
- 900 gram roomboter
- 400 ml water
- Smaakstof naar keuze
- Mes
- Cijfer 6 (uitgeknipt op maat van de taart)

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Meng 1 kg mix voor cupcakes, 500 gram boter en 10 eieren in 4 minuten op een lage snelheid tot een glad beslag. Vul een ingevette bakvorm met het beslag en bak de cake in circa 70-75 minuten gaar. Laat de cake na het bakken 5 minuten in de vorm rusten en stort hem daarna uit op een rooster.

Plaats de cake op een taartplateau en leg het cijfer 6 er boven op. Snij de cake nu in de vorm van een 6.

Maak 400 gram van de FunCakes Botercrème aan zoals is aangegeven op de verpakking. Je kunt ook nog een smaakstof toevoegen. Vul een kom met een flinke eetlepel buttercream en kleur deze licht groen. Kleur de rest van de crème licht roze.

Gebruik de buttercream om de gehele cake mooi mee af te werken, gebruik hiervoor een spatel. Kleur de overgebleven roze crème donkerroze. Plaats een adaptor met spuitmondje 3 in een spuitzak en vul deze met de licht groene crème. Plaats spuitmondje 18 in een andere spuitzak en vul deze met de donkerroze crème.

Spuut met de donkerroze crème langs de boven- en onder kan van de taart een schelpenrandje. Dit doe je door de spuitzak in een hoek van 45 graden naar rechts te houden, de spuitmond lichtjes op de ondergrond laten rusten, druk geven op de spuitzak tot er een mooi bolletje crème uit komt, stoppen met druk geven en de spuitzak naar rechts weg te trekken. Begin met de volgende een 3 mm ernaast, geef weer druk, stop en zo de hele taart rond. Maak met de licht groene crème de takjes op de taart. Wissel daarna spuitmondje 3 voor 352 en spuit hiermee de blaadjes. Om hiermee blaadjes te maken hou je de spuitzak in een hoek van 45 graden en het spuitmondje (als een open vogelbekje) rechtop. Geef dan druk, beweeg de spuitzak een beetje opzij en stop met knijpen. Maak zo verschillende blaadjes. Leg als laatste de suiker bloemetjes er op.

[Een cijfertaart variant van Bakken.nl](http://bakken.nl)