



## Bueno Cijfertaart

Maak je klaar voor een feestje met deze heerlijke Bueno Cijfertaart gemaakt door @Niksbakt! In dit recept is er gebruik gemaakt van de cijfer 8, maar je kan natuurlijk ook andere cijfers gebruiken. De taart is gedecoreerd met een witte chocolade botercrème en afgetopt met Bueno. Perfect voor de echte Bueno fans!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
500 g

F10100  
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre  
500 g

F10125  
5,09 €



FunCakes Pâte Aromatisante Choco  
Blanc 100 g

F56110  
6,05 €



FunCakes Rich Caramel 300 g

F54745  
6,79 €



Wilton Moule Gâteaux Letter/Number  
Cakes

03-3116  
37,49 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Anti-Adhésive

03-3136  
6,85 €



Wilton Douille #1M Étoile ouverte

02-0-0151  
2,35 €



Wilton Douille #4B Étoile ouverte

02-0-0159  
2,35 €



Wilton Douille #2D Dropflower Carded

02-0-0149  
2,35 €



Wilton Lyre Génoise -25cm-

02-0-0129  
4,15 €

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 500g
- FunCakes Mix voor Boter crème 187,5g
- FunCakes Smaakpasta Witte Choco
- FunCakes Candy Choco Parels Medium Koper
- FunCakes Rich Caramel
- 8 eieren (400 gr)
- 50 + 187,5 ml water
- 225 gr ongezouten boter
- 1,5 eetlepel Nutella
- Bueno

## Benodigheden

- Wilton Bakvorm Cijfers & Letters Countless Celebrations
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster
- Wilton Spuitmondje #4B Open Star
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Spuitmondje #2D Dropflower
- Wilton Taartzaag 25cm

## Stap 1: Bak de biscuit

Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Spray de bakvorm in met bakspray en plaats de juiste stukken voor het cijfer, in dit recept is het cijfer 8 gebruikt. Vul de ingevette bakvorm met het beslag en bak de biscuit in ca. 40-45 minuten gaar. Open de oven tussentijds niet! De biscuit is klaar als deze veerkrachtig aanvoelt. Haal de biscuit uit de bakvorm en laat het uitdampen op een rooster.

## Stap 2: Maak de boter crème

Maak ondertussen anderhalve portie van de FunCakes Mix voor Boter crème, zoals is aangegeven op de verpakking. Verdeel de boter crème over drie verschillende schaaltes. Voeg bij 1/3<sup>e</sup> deel 1,5 eetlepel Nutella toe en roer dit goed door de boter crème. Breng 1/3<sup>e</sup> deel op smaak met de FunCakes Smaakpasta Witte Chocolade, dit kan je gemakkelijk doen door de smaakpasta door de boter crème te spatelen.

Verdeel de boter crème over drie verschillende spuitzakken als volgt, de Nutella boter crème met het spuitmondje #1M, de witte chocolade boter crème met #4B en de normale boter crème met #2D.

## Stap 3: Snijd en vul het biscuit

Snijd het biscuit door midden, en spuit een dijkje op de rand van de biscuit en vul het midden met de witte chocolade boter crème. Maak het af met karamel en plaats de andere laag biscuit erop.

#### **Stap 4: Decoreer de cijfertaart**

Decoreer de cijfertaart door verschillende toeven op de taart te spuiten. Top daarna af met stukjes Bueno en de chocolade parels.

#### **Stap 5: Geniet van deze heerlijke Bueno Cijfertaart!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @niksbakt*