



Crazy For You Bento Cake

Wil jij je liefde verklaren tijdens Valentijndag of je geliefde trakteren op een heerlijk taartje? Doe dit met deze heerlijke traktatie gemaakt door @a.la.marie met Crazy For You geschreven op de taart. De Bento Box Cake is gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Red Velvet en heerlijke gedecoreerd met botercrème. Perfect om je liefde te verklaren!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour gâteau Red Velvet 500g

F11185
5,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Sprinkle Medley Love 180g

F51495
7,25 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



FunCakes Boîte à gâteaux Bento Blanc 15x15cm pk/10

F83450
4,49 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Comfort Grip Spatule Coudée 22,5cm

03-3133
6,05 €



Wilton Douilles Open Star #032

02-0-0155
1,69 €



Wilton Douilles Round #003

02-0-0154
1,65 €



Wilton Moule Rond Extra Profond Ø15x10cm

129001701
12,85 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Red Velvet Cake 250 kg
- FunCakes Mix voor Botercrème 125g
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Roze
- FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Geel
- FunCakes Sprinkle Medley Love
- FunCakes Bake Release Spray
- 1,5 ei (ca. 75 g)
- 60 ml plantaardige olie
- 100 ml water
- 150 g ongezouten (room)boter
- 125 ml water

Benodigheden

- FunCakes Bento Cake Box White 15x15 cm pk/10
- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Spuitmondje #003 Rond
- Wilton Spuitmondje #032 Open Star
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm

Stap 1: Bak de Red Velvet

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Bereid 250 gram van de FunCakes Mix voor Red Velvet zoals staat aangegeven op de verpakking. Vet de bakvorm in met de bakspray en spatel hier het beslag in. Bak de red velvet cake in 30-35 minuten gaar. Stort na het bakken op een afkoelrek en laat goed afkoelen

Stap 2: Maak de botercrème

Bereid 125 gram van de FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking.

Stap 3: Vul en smeer af

Snijd de biscuit een keer door het midden en vul en smeer af met de botercrème. Laat de red velvet cake een half uur afkoelen in de koelkast zodat de crumb coat stevig is geworden.

Stap 4: Decoreer de taart

Kleur 1/2^e van de botercrème geel en 1/2^e roze. Smeer de taart daarna af met de gele botercrème. Verdeel de roze botercrème over twee spuitzakken met het spuitmondje #003 en het spuitmondje #032. Decoreer de rand met de roze botercrème en het spuitmondje #032. Spuit met het spuitmondje #003 "Crazy 4 You" op de bovenkant van de taart en decoreer af met de sprinkles.

Stap 5: Verklaar je liefde met deze heerlijke Bento Cake!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @a.la.marie.