



Naked Ombre Cake

Vier de liefde met deze heerlijke liefdevolle Naked Ombre Taart. De biscuit van de taart is in ombre en perfect voor een bruiloft, valentijnsdag of andere vieringen van de liefde! Vul en decoreer de taart met Enchanted Cream® en geniet vol liefde!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
900g

F10550
12,45 €



FunCakes Pâte à Sucre Hot Pink 250g

F20185
2,85 €



Sugarflair Paste Colour Rose Pink 25g

A147
4,75 €



FunCakes Vermicelles Sucrées Mix 80g

F52075
2,69 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Wilton Douilles Round #1A

02-0-0166
2,35 €



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø15x7,5cm

RND063
9,59 €

Overige benodigheden:

- 80 ml water
- 12 eieren
- 400 ml melk/slagroom
- Satéprikker

Het hart

Rol het FunCakes fondant hot pink dit uit (ongeveer 3-4 mm) en steek met de hart uitsteker een groot hart uit. Prik vanaf de onderkant van het hart een satéprikker in het fondant. Laat dit zo lang mogelijk drogen. Smeer, als het hart helemaal droog is, deze in met de FunCakes clear piping gel. Bedek daarna het hart helemaal met de FunCakes sugar strands colour mix.

Biscuit

Mix 800 gram FunCakes mix voor biscuit met 80 ml water en 12 eieren. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand en daarna 2-3 minuten op een lage snelheid. Verdeel het beslag in 4 porties. Kleur met de Sugarflair paste colour rose pink de porties steeds een tint donkerder roze. Vet de PME deep round cake pannen in met de FunCakes bake release spray. Doe het beslag in de 4 bakpannen en bak de biscuit in ongeveer 15-20 minuten gaar. Stort ze op een taartrooster om ze af te laten koelen.

Enchanted cream

Maak 300 gram FunCakes mix voor Enchanted cream aan zoals beschreven wordt op de verpakking. Doe een groot deel van de enchanted cream in een FunCakes spuitzak met wilton decorating tip #1A en spuit op elke laag biscuit doppen en stapel de biscuits op elkaar. Doe de rest van de enchanted cream in een spuitzak met #1M en spuit boven op de taart mooie toefen. Strooi hier de FunCakes Sugar strands overheen en zet het hart bovenop in de taart.