



Salted Caramel Cijfertaart

Deze taart is gemaakt van stroopwafel cake gevuld met salted caramel botercrème en gedecoreerd met caramelsaus en stroopwafeltjes. Dat wordt gegarandeerd smullen! Je bakt de cake in de cijfers of letters die je nodig hebt met de handige Wilton bakvorm.

Boodschappenlijstje



**FunCakes Mix pour Cake au Caramel
400g**

F10185
3,99 €



**FunCakes Pâte Aromatisante Caramel
Toffee 100g**

F56150
5,45 €



**FunCakes Spray de Graissage-
Démoulage 200ml**

F54100
4,99 €



PME Niveleur à Gâteau Petit 25cm

CL12
5,45 €



Wilton Douilles Round #1A

02-0-0166
2,35 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,79 €



**FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g**

F10125
4,07 €



Callebaut Garniture Caramel 1kg

CB235753
17,29 €



**Patisse Grille de Refroidissement
Pliable Inox 46x32cm**

P01323
12,25 €



Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151
2,35 €



Wilton Douilles Open Star #6B

02-0-0168
2,35 €

Benodigdheden:

- [FunCakes Special Edition Mix voor Stroopwafel Cake](#)
- [FunCakes Bake Release Spray](#)
- [FunCakes Mix voor Botercrème](#)
- [FunCakes Smaakpasta Karamel Toffee](#)
- [Callebaut Topping Caramel](#)
- [FunCakes Mini Fudge](#)
- [Katy Sue Cijfers & Letters](#)
- [PME Taartzaag](#)
- Wilton S spuitmondje 1A, 1M en 6B
- [FunCakes Wegwerp Spuitzakken](#)
- 760 gram roomboter
- 350 gram eieren (7 stuks)
- 370 ml water
- Snufje zout
- (Mini) stroopwafeltjes

Bereidingswijze voor 1 cijfer. Let op: de hoeveelheid bakmix en botercrème die je nodig hebt kan verschillen per cijfer.

Stap 1: Stroopwafel cake bakken

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Mix 800 gram FunCakes mix voor Stroopwafel Cake, 400 gram boter, 350 gram eieren en 70 ml water in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Spray de bakpan met de juiste tussenstukken voor het cijfer in met bakspray en vul deze voor 2/3 met het beslag. Als je beslag over hebt kun je hier bijvoorbeeld cupcakes van bakken. Bak de cake in 70 minuten gaar en stort hem na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen. Als deze is afgekoeld snij je de taart met een taartzaag in 2 plakken.

Stap 2: Salted Caramel Botercrème maken

Maak ondertussen 300 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 300 ml water. Klop het mengsel met een garde. Klop 360 g ongezoeten (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten). Voeg naar smaak de FunCakes Smaakpasta Karamel Toffee toe. Doe een snufje zout erbij. Verdeel de botercrème over 3 spuitzakken met spuitmondjes 1A, 1M en 6B.

Stap 3: Taart decoreren

Spuut op de onderste cakes ronde toeven botercrème. Leg de bovenste cakes er bovenop en spuit hier verschillende toefjes op met de spuitzakken. Zorg dat de hele bovenkant bedekt is. Versier de taart met stroopwafeltjes, fudge blokjes en karamel saus.