



You're The Best Bento Cake

Wil jij je allerbeste vriendin, vriend, familie of kennis verrassen tijdens Valentijnsdag? Bak dan deze heerlijke Bento Box Cake met de tekst "You're the best" gemaakt door @a.la.marie. De Bento Box Cake is gemaakt van de FunCakes Bakmix voor Red Velvet en heerlijke gedecoreerd met botercrème. Perfect om iemand anders dan je geliefde te verrassen, maar ook voor Moederdag of Vaderdag!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Mélange pour gâteau Red
Velvet 500g

F11185
5,95 €



FunCakes Food Colour Gel Rouge 30g

F44100
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Jaune 30g

F44115
3,65 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
3,65 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



FunCakes Boîte à gâteaux Bento Blanc
15x15cm pk/10

F83450
4,49 €



Wilton Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm

129001701
12,85 €



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 Round #003

02-0-0154
1,65 €

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 Eetbare Kleurstof Gel Rood
- 1,5 ei (ca. 75 g)
- 60 ml plantaardige olie
- 100 ml water
- 150 g ongezoeten (room)boter
- 125 ml water

Benodigheden

- FunCakes Bento Cake Box White 15x15 cm pk/10
- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- 2x Wilton Spuitmondje #003 Rond
- 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 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 rood, 1/4^e geel en 1/4^e roze. Smeer de taart daarna af met de rode botercrème. Plaats de gele en roze botercrème apart in een spuitzak met het spuitmondje #003. Maak met de roze botercrème een hart op de bovenkant en smeer glad met een spatel. Spuit met de gele botercrème hartjes, een zon en de "You're the best" op de bento cake.

Stap 5: Geef deze heerlijke Bento Cake weg als cadeau tijdens Valentijnsdag!

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