



## Recept: Low sugar taart met bosvruchten

Wil jij genieten van een heerlijke taart, maar wil jij niet al te veel suiker binnen krijgen? Dan is deze low sugar taart met low sugar botercrème en bosvruchten perfect.

## Boodschappenlijstje

---



Patisse Grille à gâteau Ronde 32 cm

01320  
7,19 €

**Overige benodigheden:**

- 4 eieren
- 240 gram ongezoeten (room)boter
- 225 ml water
- Bosbessen
- Bramen
- Blaadjes munt
- Eetbare viooltjes

**Stap 1: Botercrème voorbereiden**

Meng 200 g FunCakes mix voor Botercrème met 200 ml water. Klop het mengsel met een garde en laat dit mengsel minimaal één uur opstijven op kamertemperatuur.

**Stap 2: Biscuit**

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 200 g FunCakes Low Sugar Mix voor Biscuit, 4 eieren en 25 ml water in een kom. Klop het geheel 7-8 minuten op de hoogste stand en daarna 2-3 minuten op een lage snelheid. Spray de Wilton decorator preferred deep round cake pan in met de FunCakes bake release spray. Vul daarna de bakpan met het beslag en bak de biscuit in 30-35 minuten gaar. Haal direct na het bakken de cake uit de bakvorm en laat hem uitdampen op een rooster.

**Stap 3: Botercrème afmaken**

Klop 240 g boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het botercrème mengsel in gedeeltes toe aan de boter. Mix steeds volledig door voordat je het volgende deel toevoegt. Mix daarna het geheel ongeveer 10 minuten door tot een gladde crème.

**Stap 4: Decoreren**

Plaats de biscuit op het FunCakes cake board en snij hem met de Wilton taartzaag twee keer door. Vul de lagen op met een laagje botercrème en stapel de taart op elkaar. Smeer dan de buitenzijde dun af met botercrème. Plaats een taarttopper naar keuze in de taart en versier de taart verder af met bramen, bosbessen, blaadjes munt en viooltjes.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes