



Mini Kerst taartjes

Met de Wilton mini tasty fill pan kun je deze schitterende mini Kerst taartjes maken! De basis van de taartjes maak je met de FunCakes mix voor Red Velvet Cake. De vulling is gemaakt van aardbeien bavaroise. Een heerlijk traktatie voor de Kerstdagen!

Boodschappenlijstje



Wilton Ensemble de mini moules à
gâteau savoureux/2

2105-155
2,60 €



PME Snowflake Plunger Cutter set/3

SF708
9,59 €



Silikomart Sugarflex Mould -Roses-

SLK351
3,03 €



Sugarflair Colorant en Pâte VERT
HOUX, 25g

A106
4,55 €



RD Essentials Tylo Poudre 50g

RD9300
5,29 €

Overige benodigdheden:

- 2 eieren (circa 100 gram)
- 65 ml olie
- 190 ml water
- 250 ml ongeklopte slagroom

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 330 gram mix, 2 eieren, 65 ml olie en 130 ml water in een kom. Mix het in 6-8 minuten tot een luchtig beslag. Vul vier ingevette bakvormen van de mini tasty fill pan set tot 2/3 met beslag. Bak de taartjes in circa 25-30 minuten tot ze gaar zijn. Laat ze na het bakken goed afkoelen op een rooster.

Klop 250 ml slagroom lobbijg. Meng 50 gram mix voor bavaroise met 60 ml lauw water en spatel dit direct voorzichtig door de slagroom. Bewaar de bavarois in de koelkast tot je het gebruikt.

Kleur 435 gram fondant holly green met de kleurstof. Kleur daarna 30 gram fondant rood en kneed door de overgebleven witte fondant een halve theelepel tylose. Rol de witte fondant uit en steek er ijskristallen en sneeuwvlokken uit. Vul de roses mold met de rode fondant en druk er een paar rozen uit.

Vul de gaten van de taartjes met bavaroise en leg twee helften op elkaar. Smeer het geheel af met een heel dun laagje bavaroise. Rol de groene fondant uit en bekleed hiermee de taartjes.

Verf de sneeuwvlokken zilver met de edible paint. Plaats vervolgens op elk taartje een ijskristal, een sneeuwvlok en een roosje. Maak het geheel eventueel feestelijk af met een lintje.