



Reverse drip cake

Een variant op de driptaart: een omgedraaide driptaart! De omgekeerde drip geeft een speciaal effect aan je taart. Gecombineerd met de discodip taarten is deze taart een waar feestje! Maak hem zelf met de producten van Deleukstetaartenshop.

Boodschappenlijstje



PME Moule à Gâteau Rond Profond
Ø25x7,5cm

RND103
17,09 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



PME Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm

RND064
10,49 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
1kg

F10560
5,99 €



FunCakes Pâte à Sucre Bright White
1kg

F20500
7,59 €



PME Spatule Lame Inclinée 23cm

PK1013
4,99 €



FunCakes Food Colour Gel Rose 30g

F44110
2,84 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré
38x30cm pcs/20

P01733
3,85 €



PME Moule Rond Extra Profond
Ø20x10cm

RND084
15,55 €



FunCakes Nonpareils Discomix 250g

F51605
3,80 €



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
1kg

F10500
5,59 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,15 €



FunCakes Pâte Aromatisante
Framboise 120g

F56240
5,89 €

Overige benodigdheden:

- 400 + 66 ml water
- 500 gram zachte ongezoeten roomboter
- 10 eieren
- Frambozenjam
- Poedersuiker om te bestrooien

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 400 gram FunCakes mix voor Botercrème aan met 400 ml water en zet weg. Spray de bakpannen in met bakspray en zet ze omgekeerd weg. Doe 660 gram FunCakes mix voor Biscuit Deluxe samen met 10 eieren en 66 ml water in een mengkom en mix dit op hoge snelheid in 8 minuten tot een glanzend beslag en mix het daarna nog 2 minuten door op de laagste stand. Verdeel het beslag over de 3 ingevette bakpannen en bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar. Stort ze na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Maak de botercrème verder af zoals aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes Framboos Smaakpasta. Snijd de biscuits alle drie 2 x door met de taartzaag en vul met frambozenjam en frambozenbotercrème. Smeer ook rondom af met botercrème en laat goed opstijven in de koelkast. Let Op: de onderste en de bovenste taart smeer je alleen langs de zijkant af. Kleur de witte fondant met de icing color in de gewenste kleur roze, rol uit op een met poedersuiker bestoven werkblad en bekleed hiermee de 20 cm taart. Zet ook weer terug in de koelkast tot verder gebruik. Strooi de discomix op een dienblad met opstaande rand. Haal de 25 en 15 cm taart uit de koeling en duw voorzichtig met je hand de discomix er tegen aan. Als je taart echt goed koud is kun je hem er ook eventueel doorheen rollen, wel goed ondersteunen met open handen. Smeer nu de bovenkant van deze twee taarten in met botercrème en strooi hier disco mix op, druk met platte hand iets aan en zet terug in de koelkast.

Haal de beklede 20 cm taart uit de koelkast en leg op de bovenkant een cakeboard met een stukje bakpapier tegen het plakken. Zet de taart op z'n kop, dus de onbekte onderkant wijst nu naar boven. Kleur de FunCakes Dip 'n Drip roze, verwarm ietsje in de magnetron (10 sec.), doe het in een spuitzak en laat de drip langs de rand naar beneden glijden en laat iets opdrogen. Draai nu voorzichtig de taart weer terug. Stapel de taarten op elkaar met behulp van dowels en taartkartons en zet de topper in de taart.