



Regenboogtaart

Dit vrolijke regenboogtaart recept maak je eenvoudig met de FunCakes mix voor biscuit. Stapel de verschillende kleuren taart met laagjes overheerlijke botercrème tot een regenboog op elkaar. Natuurlijk kan je de crème ook een smaakje geven zodat jouw regenboog taart een echte smaakexplosie is!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500 g

F10100
4,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500 g

F10125
5,09 €



PME Deep Round Cake Pan Ø 15 x
7,5cm

RND063
8,95 €



Pâtisserie Grille de Refroidissement Anti-
adhésive 40x25cm

P10578
7,39 €

Ingrediënten

- 250 g FunCakes mix voor Biscuit Deluxe
- 200 g FunCakes mix voor Botercrème
- 3 eieren
- 25 + 200 ml water
- 250 gram roomboter
- Kleurpasta's naar keuze

Stap 1: Kleur de biscuitmix in verschillende kleuren en bak gaar

Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Meng 250 gram mix, 3 eieren en 25 ml water en klop het beslag op de hoogste snelheid 7-8 minuten op, daarna nog 2-3 minuten op lage snelheid namixen. Verdeel het beslag over zes bakjes. Neem een kleur icing color en kleur hiermee het beslag. Herhaal deze stappen voor de andere vier bakjes. Vet de bakvorm in en vul deze met het beslag uit bakje één. Bak de taart in circa 15 minuten gaar. Stort de taart na het bakken direct op een rooster om te laten afkoelen. Herhaal deze stappen voor de andere kleuren.

Stap 2: Maak de botercrème

Vermeng voor de botercrème met een garde 200 gram mix met 200 ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven. Klop 250 gram ongezouten (room)boter in ca. 1 minuut los. Voeg het mengsel in vier gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door tot het mengsel geheel is opgenomen voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel nog 5-10 minuten tot een gladde crème. Je kunt eventueel een smaakje aan de crème toevoegen.

Stap 3: Het opstapelen van de taart

Plaats de paarse laag op het onderbord en smeer hier een dunne laag crème overheen. Leg hierna de tweede (blauwe) laag er bovenop en smeer ook deze in met een dun laagje crème. Herhaal dit, totdat de taart vijf lagen heeft. Smeer de gehele taart af met een dunne laag crème, zodat je geen kruimels meer ziet. Hierna smeer je de taart af met een dikkere laag crème, zodat er een mooie taart overblijft.