



Lama Taart met Sanding Sugars

Deze vrolijke Lama Taart is perfect voor verjaardagen en andere vrolijke gelegenheden. De taart is gedecoreerd met de gloednieuw Sanding Sugars van FunCakes voor een sprinkelende touch en gevuld met een heerlijke Vlierbloesem Botercrème.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour G noise Deluxe
500 g
F10100
4,95  



FunCakes Mix pour Cr me au Beurre
500 g
F10125
5,09  



FunCakes Sanding Sugar 80g - Violet
F53345
2,79  



FunCakes Sanding Sugar 80g - Rose
F53350
2,79  



FunCakes Sanding Sugar 80g - Argent 
F53315
3,99  



FunCakes Sanding Sugar 80g - Vert
F53335
2,79  



FunCakes Sprinkle Medley Glamour
Pink 65 g
F51435
3,15  



FunCakes P te Aromatisante Fleur de
Sureau 100g
F56335
7,49  



FunCakes Spray de Graissage-
D moulage 200 mL
F54100
4,99  



Wilton Plateau Tournant Basic
03-3120
11,65  



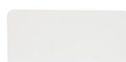
Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Anti-Adh sive
03-3136
6,85  



Wilton Decorator Preferred Moule
Profond Rond   15 x 7,5cm
03-0-0035
9,65  



Wilton Lyre G noise -25cm-
02-0-0129
4,15  



Patisse Racloir   G teau 20 x 9 cm
P01540
3,85  

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 250 g
- FunCakes Mix voor Botercrème 300 g
- FunCakes Sanding Sugar Paars
- FunCakes Sanding Sugar Roze
- FunCakes Sanding Sugar Groen
- FunCakes Sanding Sugar Zilver
- FunCakes Medley Glamour Pink
- FunCakes Smaakpasta Vlierbloesem
- FunCakes Bake Release Spray
- 375 g zachte ongezoeten roomboter
- 325 ml water
- 4 eieren(ca. 200g)

Benodigheden

- 2x Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 15x7,5cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster 40x25 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Patisse Taartrand Zijschraper 20cm
- PartyDeco Cake toppers Lama pk/5

Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en vet de bakpannen in met bakspray. Bereid 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking en verdeel het over de twee bakpannen. Bak de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort ze direct na het bakken op een taartrooster en laat afkoelen.

Stap 2: Maak de botercrème

Bereid 300 g FunCakes Mix voor Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking en breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta.

Stap 3: Snijd en vul de biscuit

Snijd met de taartzaag de biscuits allebei 2x door. Begin en eindig met een onderkant van een biscuit, op deze manier krijg je een mooie rechte taart. Vul de lagen met vlierbloesem botercrème en smeer rondom ook af met botercrème. Laat de taart in de koelkast goed koud en hard worden.

Stap 4: Decoreer de taart

Strooi op een bakplaat in lange banen tegen elkaar de roze, paarse en groene FunCakes Sanding Sugars. Knip twee stukken bakpapier met dezelfde diameter als de taart en leg dit tegen de onder- en bovenkant. Rol nu voorzichtig met je handen op het bakpapier de taart door de suiker tot het goed bedekt is. Strooi op de bovenkant de zilver suiker.



Steek de lama topper in de taart en strooi er wat van de medley tussendoor.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Lama Taart met Sanding Sugars!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.