



Roze Verjaardagstaart

Ter ere van onze 20e verjaardag heeft @nadine_bakt deze super schattige roze taart gemaakt. De taart heeft een mooi roze ombre effect, dat van licht naar donker roze gaat. Als laatst is de taart gedecoreerd met vrolijke medleys. Perfect voor een verjaardagsfeestje!

Boodschappenlijstje



**FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g**

F10100
4,95 €



**FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g**

F10125
5,09 €



**FunCakes Sprinkle Medley Pretty
Sweet 65g**

F51440
3,29 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Douilles Open Star #199

02-0-0146
2,35 €



**Wilton Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm**

129001701
12,85 €



PartyDeco Bougies Torsadées Mix pk/8

SCS-10-000
2,75 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 250g
- FunCakes Mix voor Boter crème 125g
- FunCakes Bake Release Spray
- RD ProGel® Concentrated Colour - Pink
- FunCakes Sprinkle Medley Pretty Sweet
- 4 eieren (200g)
- 150 gram ongezoeten (room)boter
- 125 + 25 ml water

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm
- Wilton Decorating Tip #199 Open Star Carded
- PartyDeco Verjaardagskaarsjes - Curl Mix 16 cm pk/8
- Decora Plastic Schrapper pk/2

Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Spray de bakvormen in met de Bake Release Spray en verdeel het beslag over de twee bakvormen. Bak vervolgens de biscuits in ongeveer 30-35 minuten gaar.

Stap 2: Maak de boter crème

Maak ondertussen 125 gram van de FunCakes Mix voor boter crème zoals is aangegeven op de verpakking.

Stap 3: Snijd de taart

Snijd de biscuit twee keer door en vul de lagen met boter crème. Breng een dunne laag aan over de biscuit. Ook wel een crumb coat. Ze de taart een uurtje in de koelkast om op te laten stijven.

Stap 4: Kleur de boter crème

Verdeel de overige boter crème over drie schalen. Kleur er een lichtroze, een donkerroze en laat de derde wit.

Stap 5: Smeer de taart af

Pak een spatel en smeer de donkerroze boter crème aan de onderkant van de taart en smeer de lichtroze in het midden en de witte aan de bovenkant. Pak daarna een schrapper en smeer de boter crème glad tot de kleuren in elkaar overlopen.

Stap 6: Decoreer de taart

Snijd een groot stuk plastic folie af en spatel de kleuren in stroken naast elkaar op het folie. Rol de folie dicht en rol de uiteinden strak. Knip de onderkant af en plaats deze in de spuitzak met

s spuitmondje #199.

Decoreer de bovenkant met een lange swirl. Decoreer als laatst met de Sprinkle Medley en de kaarsen.

Stap 7: Geniet van deze heerlijke verjaardagstaart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @nadine_bakt