Kerst Bento Cake

Bento cakes zijn helemaal hot en trending in de bakwereld! Deze Bento Cake is helemaal in Kerst thema met de nieuwe kleur van het jaar Chic Aubergine. Een perfecte dessert tijdens de feestdagen, of maak hem als cadeau voor iemand die je lief is.

Boodschappenlijstje

FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500g
F10100
4,95 €

FunCakes Mix pour Crème au Beurre Meringue Suisse 400g
F10145
5,19 €

FunCakes Choco Balls Perles Ruby set/8
F50505
3,99 €

FunCakes Choco Balls Perles Bronze set/8
F50545
3,99 €

FunCakes Pâte à Sucre Chic Aubergine 250g
F20290
2,85 €

FunCakes Pâte à Sucre Rosé White 250g
F20295
2,85 €

FunCakes Pâte à Sucre Vintage Purple 250g
F20300
2,85 €

FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10
F85110
3,89 €

Wilton Plateau Tournant de Base
03-3120
11,85 €

Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm
03-3136
6,85 €

PME Emporte-pièce Poussoir Flocon de Neige set/3
SF708
10,29 €

Wilton Comfort Grip Spatule Courbée 22,5cm
03-3133
6,05 €

Wilton Scie à Gâteau 25cm
02-0-0129
4,15 €

PME Moule Carré Profond 20x20x7,5cm
SQR083
17,25 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe 250 g
- FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème 100 g
- FunCakes Rolfondant Rosè White 600 g
- FunCakes Rolfondant Chic Aubergine 150 g
- FunCakes Rolfondant Vintage Purple 150 g
- FunCakes Chocoballetjes Brons Goud Set/8
- FunCakes Chocoballetjes Parelmoer Robijn Set/8
- FunCakes Bake Release Spray
- 220 g zachte ongezouten roomboter
- 4 eieren (ca 200 g)
- 95 ml water

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm
- Wilton Rolstok 50 cm
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Taartzaag / Small Cake Leveler 25cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster 40x25cm
- PME Sneeuwvlok Plunger Uitsteker Set/3
- PME Diepe Vierkante Bakvorm 20 x 20 x 7,5cm
- Patisse Koekjes Uitsteker Ringen set/14

Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Bereid 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe zoals is aangegeven op de verpakking. Vet de bakpan in met FunCakes Bake Release Spray en spatel het biscuit beslag erin. Bak de biscuit in ongeveer 30-35 minuten gaar en stort na het bakken direct op een taartrooster om af te laten koelen.

Stap 2: Maak de swiss meringue botercrème

Bereid 100 g FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème zoals is aangegeven op de verpakking.

Stap 3: Snijd en vul de biscuit

Snijd de biscuit met een taartzaag 2x door. Neem uit de set ronde uitstekers een ring met een doorsnee van ongeveer 9-10 cm en steek uit elke plak biscuit 4 ringen.

Maak 4 kleine taartjes van 3 ringen biscuit gevuld en afgesmeerd met FunCakes Mix voor Swiss Meringue Botercrème. Houd een klein beetje crème over om de balletjes op de taart te plakken. Laat de afgesmeerde taartjes in de koelkast een half uur opstijven. Doe de swiss meringue botercrème wat je over hebt in een spuitzak.

Stap 4: Bekleed de taartjes

Kneed het FunCakes Rose White rolfondant goed door en bekleed hiermee de 4 kleine taartjes.

Stap 5: Maak de fondant decoraties

Kneed de kleurtjes fondant goed door en maak hier verschillende maten balletjes van. Rol de Rose White fondant flinterdun uit, steek hier kleine sneeuwvlokjes uit en laat aan de lucht drogen.

Stap 6: Decoreer de taartjes

Plak met wat crème de chocolade ballen samen met de fondant balletjes in een krans boven op de taartjes en plak hier en daar een sneeuwvlokje op de krans.

Stap 7: Geniet van deze Kerst Bento Cake of geef cadeau tijdens de feestdagen!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.