



De Zak van Sinterklaas taart

De zak van Sinterklaas mag natuurlijk niet ontbreken op 5 december! Deze taart is gemaakt van de FunCakes mix voor Cupcakes en gevuld met een heerlijke speculaas botercrème. Versier hem daarna naar eigen inzicht met Sinterklaas strooigoed.

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 1kg

F10505
6,75 €



FunCakes Mix pour Glaçage Royal 450g

F10140
4,95 €



FunCakes Pâte Aromatisante Spéculoos 100g

F56200
5,05 €



FunCakes Pâte d'amande Golden Yellow 250g

F28145
4,19 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



PME Moule Rond Extra Profond Ø15x10cm

RND064
11,29 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 500g

F10125
5,09 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750
2,45 €



FunCakes Pâte d'amande Passion Red 250g

F28120
4,19 €



FunCakes Pâte d'amande Brun Foncé 250g

F28150
4,19 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré 38x30cm pk/20

P01733
3,95 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cupcakes 1kg
- FunCakes Mix voor Botercrème 500g
- FunCakes Mix voor Royal Icing 450 g
- FunCakes Smaakpasta Speculaas 100 g
- FunCakes Marsepein Donkerbruin 250g
- FunCakes Marsepein Rood 250g
- FunCakes Marsepein Geel 250g
- FunCakes Eetbare Lijm 22g
- 175g + 375g ongezouten roomboter
- 125ml + 15ml water
- 7 eieren (circa 350 gram)
- Poedersuiker om te strooien
- Decoratie materiaal zoals chocolade muntjes, pepernootjes, schuimpjes etc.

Benodigdheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20
- PME Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10cm
- Broodmes

Stap 1: Maak de FunCakes Bakmix voor Cupcakes

Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160 °C). Vet de bakpan in met cake release. Knip een strook bakpapier dat ongeveer 7 cm boven de rand van de bakpan uitsteekt en plak dit aan de binnenkant van de pan tegen de ingevette randen. Op deze manier verhoog je de bakpan.

Meng 750 gram FunCakes mix voor Cupcakes, 375 gram roomboter en 7 eieren in 4 minuten op lage snelheid tot een glad beslag. Vul de bakvorm met het beslag en bak de cake in circa 75 minuten gaar. Als de taart klaar is, laat je deze 10 minuten in de bakvorm afkoelen. Stort hem daarna op een rooster.

Stap 2: Maak de FunCakes mix voor Botercrème

Meng 125 gram FunCakes mix voor Botercrème met 125ml water en laat dit mengsel minimaal 1 uur opstijven bij kamertemperatuur. Klop 150 gram ongezouten (room)boter in circa 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Voeg de speculaas smaakstof toe en mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 10 minuten).

Stap 3: Vul de taart met de Speculaas botercrème

Snij met het broodmes de bovenkant van de taart een beetje rond. Snij hem daarna een keer door en vul deze met de speculaas botercrème. Plaats de andere laag er bovenop en smeer de hele taart af met de botercrème.

Stap 4: Bekleed de taart met FunCakes Marsepein

Kneed de bruine marsepein goed door en rol het uit op een met poedersuiker bestoven werkblad. Je kunt ook blanke marsepein kleuren met FunCakes Eetbare Kleurstof Gel Bruin. Probeer een langwerpige lap te maken die 10 cm groter is als de hoogte van de cake. Bekleed de taart met de lap marsepein in de breedte en zorg dat de naad aan de achterkant van de cake zit.

Knijp bovenop de lap marsepein bij elkaar. Maak met een restje marsepein twee dunne slierten en rol die in elkaar. Vouw dit om de samengeknepen bovenkant. Maak van rood en geel wat lapjes voor op de zak en plak deze hierop vast.

Stap 5: Maak de FunCakes mix voor Royal Icing

Zeef 125 gram FunCakes mix voor Royal icing en meng met 15 ml water voor een royal icing in stijve consistentie. Klop de mix en het water circa 7-10 minuten rustig door elkaar tot de icing wit is, niet meer glanst en er pieken getrokken kunnen worden die niet teruglopen. Pas bij een handmixer op voor het vastlopen van de mixer!

Plaats spuitmondje 2 in de spuitzak en vul deze met de icing. Maak stiksteekjes op de lapjes. Decoreer de taart met pepernootjes, marsepein decoraties, schuimpjes etc.