



Sinterklaas Lettertaart

Het is alweer bijna Sinterklaas en wat is er nou lekkerder dan een heerlijke taart gedoceerd met chocolade traktaties! Met dit recept laat @steefs.happycakes zien hoe je gemakkelijk deze Sinterklaas Lettertaart kan maken. De taart is gedecoreerd met een luchtige Enchanted Cream®. Ga zelf helemaal los met al je favoriete Sinterklaas snoepgoed en maak er een feestje van!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe
500g
F10100
3,96 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
450g
F10130
7,35 €



FunCakes Décorations En Chocolat
Carottes pk/24
F50685
5,75 €



FunCakes Décorations En Chocolat
Lettre S pk/12
F50690
2,33 €



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



Wilton Douilles Round #2A
02-0-0163
2,35 €



Wilton Moule à Gâteau Countless
Celebrations
03-3116
37,49 €



PME Niveleur à Gâteau Grand 40cm
CL18
12,65 €

Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 500 g
- FunCakes Enchanted Cream 150 g
- FunCakes Choco Decoraties Letters S
- FunCakes Choco Decoraties Carrot pk/24
- FunCakes Bake Release Spray
- 8 eieren (400 g)
- 150 ml melk
- 150 + 50 ml water
- Pepernoten
- Chocolade cadeautjes

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41cm pk/10
- Wilton Bakvorm Cijfers & Letters Countless Celebrations
- Wilton Spuitmondje Rond #2A
- PME Taartzaag 46cm

Stap 1: Bak de biscuit

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak 500 gram van de FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe, zoals is aangegeven op de verpakking. Spray de bakvorm in met bakspray en plaats de juiste stukken voor de letter. In dit recept is de letter S gebruikt. Vul de ingevette bakvorm met het beslag en bak de biscuit in ca. 40-45 minuten gaar. Open de oven tussentijds niet! De biscuit is klaar als deze veerkrachtig aanvoelt. Haal de biscuit uit de bakvorm en laat het uitdampen op een rooster.

Stap 2: Maak de Enchanted Cream®

Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Enchanted Cream® zoals de aanwijzingen op de verpakking. Vul daarna een spuitzak met de Enchanted Cream® en het spuitmondje #2A van Wilton.

Stap 3: Snijd en vul de biscuit

Snijd het biscuit door midden met een taartzaag en vul het biscuit met de Enchanted Cream®. Leg de bovenlaag op de Enchanted Cream®.

Stap 4: Decoreer de Sinterklaas lettertaart

Spuit Enchanted Cream® op de bovenkant en decoreer met de pepernoten, chocolade letters S, de chocolade wortels en de chocolade cadeautjes.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Sinterklaas Lettertaart als dessert tijdens pakjesavond!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @steefs.happycakes