Dip 'n Drip cake

Deze heerlijke Dip 'n Drip cake van FunCakes is lekker voor als je van cupcakes, cake, en veel zoets houdt. De taart zelf is gevuld met enchanted cream met citroensmaak en bekleed met een baby blauw gekleurde fondant. Boven op de taart is gedecoreerd met een randje enchanted cream, verschillende kleurrijke strooisels en cupcakes. De cake is leuk voor allerlei gelegenheden van verjaardagen, tot jubileums of als je gewoon zin hebt in een feestje. Je kan de de overige cupcakes apart serveren, of geef ze aan familie of vrienden!

Boodschappenlijstje

Wilton Recipe Right Moule à Muffins

03-3118
10,69 €

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

FunCakes Deco Melts Bleu Ciel 250g

F25160
4,55 €

FunCakes Mix pour Génoise Deluxe 500g

F10100
4,95 €

FunCakes Perles en Sucre Medium Métalliques Bleu 80g

F51655
5,65 €

FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €

Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,85 €

FunCakes Deco Melts Blanc 250g

F25110
4,55 €

FunCakes Mix pour Enchanted Cream® 450g

F10130
7,35 €

FunCakes Pâte à Sucre Bright White 1kg

F20500
9,49 €

FunCakes Vermicelles Sucrées Mix 80g

F52075
2,69 €

FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €

FunCakes Food Colour Gel Baby Blue 30g

F44125

3,65 €

FunCakes Caissettes à cupcake Blanc pk/48

F84100

3,09 €

Wilton Douilles Open Star #1M

02-0-0151

2,35 €

Wilton Comfort Grip Spatule Courbée 22,5cm

03-3133

6,05 €

Ingrediënten voor de Dip 'n Drip cake

- 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe
- 500 g FunCakes Mix voor Cupcakes
- 225 g FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- 600 g FunCakes Rolfondant Wit
- FunCakes Smaakpasta Citroen
- FunCakes Mix voor Dip 'n Drip Wit
- FunCakes Sugar Strands Kleurenmix
- FunCakes Deco Melts Wit
- FunCakes Deco Melts Licht Blauw
- FunCakes Suikerparels Medium Metallic Blauw
- FunCakes Suikerparels Medium Wit Glans
- FunCakes Kleurstof gel Babyblauw
- FunCakes Magic Roll-Out Powder
- 175 ml water
- 250 g zachte ongezouten roomboter
- 9 eieren (ca. 450 g)
- 150 ml melk

Overige benodigdheden voor de Dip 'n Drip cake

- FunCakes Cupcakevormpjes Wit
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Spuitzakken
- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Recipe Right® Muffin Bakvorm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Afkoelrek
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Decorator Preferred Spatel met Hoek 22,5 cm
- Wilton Rolstok 50cm
- Wilton Spuitmondje #1M Open Star
- Wilton Bakpapier
- Ijsbolletjeslepel

Stap 1: Het maken van de cake

Verwarm de oven eerst voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Meng 250g van de FunCakes mix voor Biscuit Deluxe met 4 eieren en 25ml water. Klop het geheel voor 7-8 minuten op de hoogste snelheid met een elektrische mixer, en daarna nog 2-3 minuten op een lage snelheid. Vet de bakvorm in met de bake release spray en verhoog de bakvorm met wat bakpapier. Schep het beslag in de bakvorm en bak de biscuit voor 30-35 minuten in een voorverwarmde oven. Laat de cake daarna afkoelen op een afkoelrek.

Stap 2: Het maken van de cupcakes

Meng 500g van de FunCakes mix voor Cupcakes met 5 eieren en 250g ongezouten roomboter. Mix

het voor ongeveer 4 minuten op de laagste snelheid met een elektrische mixer met vlindergarde of klopgarde. Verdeel de witte papieren cupcakevormpjes in de muffin bakvorm en gebruik de ijsbolletjeslepel om beslag in de cupcakevormpjes te scheppen. Bak de cupcakes in een voorverwarmde oven voor ongeveer 18-22 minuten gaar en laat ze daarna afkoelen op het aanrecht.

Stap 3: Het maken van de Enchanted Cream

Meng 225g Mix voor Enchanted Cream met 150ml melk en 150ml water, mix het voor ongeveer 3 minuten op de hoogste snelheid met een elektrische mixer. Breng de enchanted cream op smaak met de FunCakes smaakpasta citroen.

Stap 4: Voorbereidingen voor de decoraties voor de Dip 'n Drip cake

Snijd de biscuit twee à drie keer door met de taartzaag, vul en smeer het rondom af met de Enchanted Cream. Laat dit vervolgens 30 minuten opstijven in de koelkast.

Doe de blauwe en witte deco melts apart in een voor de magentron bestendige kom. Smelt de deco melts voor 15-20 seconden op 500W in de magnetron. Roer de deco melts goed door en smelt ze dan opnieuw voor 15-20 seconden op 500W, roer het daarna weer goed door. Herhaal dit tot de deco melts bijna helemaal gesmolten zijn, kleine stukjes kunnen nog zichtbaar zijn. De laatste stukjes kun je weg roeren in de warme deco melts. Giet de blauwe en witte deco melts op een bakplaat met bakpapier er over heen. Gebruik een spatel om door de kleuren heen te gaan om het te marmeren. Strooi direct blauwe en witte parels en sugar strands over de deco melts heen en laat het opstijven in de koelkast. Breek het daarna in grove stukken.

Stap 5: Het decoreren van de Dip 'n Drip cake

Kleur het fondant baby blauw met de kleurgel van FunCakes, rol het uit op een werkblad bestrooid met magic roll out powder tot het een dikte heeft van ongeveer 3mm en bekleed de taart hiermee.

Verwarm wat van de FunCakes Mix voor Dip 'n Drip voor 5-10 seconden in de magnetron en dip de cupcakes hier in. Bestrooi de cupcakes gelijk met sugar strands en laat ze daarna opdrogen.

Doe wat van de overige warme Dip 'n Drip in een spuitzak en knip er een puntje af. Laat de drip mooi langs de rand van de taart naar beneden glijden. Om te zien of de drip goed loopt, gebruik je een omgekeerd glas, als de drip te snel naar beneden loopt dan moet de drip nog even afkoelen en als het bijna niet druipt dan moet je het nog even verwarmen in de magnetron voor een paar seconden.

Schep wat van de Enchanted Cream in een spuitzak met spuitmondje #1M van Wilton en spuit een mooi spiraal op de rand van de taart. Strooi hier wat sugar strands boven op, steek vervolgens wat van de deco melts schotsen in de taart en zet er wat cupcakes op.

Dit recept is medemogelijk gemaakt door FunCakes.