



Kersttaart Notenkraker

Deze Notenkraker Kersttaart gemaakt door @glutenvrijmetlena is helemaal in thema en helemaal glutenvrij! De taart is gevuld met een heerlijke Christmas Cake smaak en gedecoreerd met kerstbomen en de notenkraker. Perfect als zoete traktatie tijdens de feestdagen!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
Sans Gluten 500g

F11125
5,45 €



FunCakes Nonpareils Sans Gluten Mix
80g

F53170
2,31 €



Colour Mill Oil Blend Forest 20ml

CMO20FOR
6,49 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



Wilton Douilles Dropflower #2D

02-0-0149
2,35 €



Wilton Douille Jetable #21 pk/4

418-6617
2,89 €



Wilton Recipe Right Grille de
Refroidissement Antiadhésive
40x25cm

03-3136
6,85 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

03-3105
11,65 €



Wilton Moule Rond Extra Profond
Ø15x10cm

129001701
12,85 €



PartyDeco Toppers Gâteau Casse-
Noisette set/6

KPT63
7,09 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Biscuit, Glutenvrij 250 g
- FunCakes Mix voor Boter crème Glutenvrij 300 g
- FunCakes Glutenvrije Musketzaad Mix
- Sugarflair 100% Natural Flavour Christmas Cake
- Colour Mill Oil Blend Forest
- 5 eieren
- 20 ml water
- 360 gram boter

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 41 cm pk/10
- Wilton Spuitmondje #2D
- Wilton Spuitmondje #21
- Wilton Taartzaag / Cake Leveler -25cm-
- Wilton Extra Diepe Ronde Bakvorm Ø 15 x 10 cm 2x
- Wilton Afkoelrek
- PartyDeco Taarttoppers Notenkraker pk/6

Stap 1: Bak de biscuits

Zorg ervoor dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de oven voor op 175 °C (heteluchtoven 150 °C). Maak 250 gram van de FunCakes Mix voor Biscuit zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel het beslag daarna in de ingevette bakvormen (1/2 tot 2/3 vol) en bak in ongeveer 30-35 minuten gaar. Heb je maar 1 bakvorm? Bak dan in rondes. Laat de biscuit na het bakken volledig afkoelen in de vorm op een afkoelrek.

Stap 2: Maak de boter crème

Maak 300 gram van de FunCakes Mix voor Boter crème zoals is aangegeven op de verpakking.

Stap 3: Vul en smeer af

Snijd de biscuits 1 keer door midden met een taartzaag en vul de lagen met boter crème. Stapel de biscuits op elkaar en smeer af met een naked effect.

Stap 4: Kleur de boter crème

Kleur de overgebleven boter crème groen met de keurstof van Colour Mill. Vul een spuitzak met het spuitmondje #2D en spuit hiermee toeven in de vorm van kerstbomen. Doe de overgebleven boter crème in de andere spuitzak met het spuitmondje #21 en spuit een randje schelpjes aan de onderkant van de taart.

Stap 5: Decoreer de taart

Decoreer met de toeven met musketzaad en steek de taarttoppers in het midden.

Stap 6: Geniet van deze feestelijke Notenkraker Taart!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @glutenvrijmetlena.