



Wolkencake Citroen met Lemon Meringue Enchanted Cream

Opzoek naar een taart waar je van in de wolken loop? Dan is deze Citroen Wolkencake met Lemon Meringue enchanted Cream echt iets voor jou! Erg lekker en makkelijk om te maken!

Boodschappenlijstje



Dr. Oetker Gâteau Nuages Lemon

1-50-110303
3,85 €



FunCakes Pâte Aromatisante Citron Meringué 100g

F56310
6,15 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream® 450g

F10130
5,88 €



FunCakes Spray de Graissage- Démoulage 200ml

F54100
4,99 €



Wilton Plateau Tournant de Base

03-3120
11,65 €



Wilton Scie à Gâteau 25cm

02-0-0129
4,15 €



Wilton Recipe Right Grille de Refroidissement Antiadhésive 40x25cm

03-3136
6,85 €



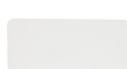
Wilton Comfort Grip Spatule Courbée 22,5cm

03-3133
5,95 €



Wilton Decorator Preferred Moule Rond Profond Ø20x7,5cm

03-0-0034
11,05 €



Patisse Racloir Latéral pour Bord de Gâteau 20cm

P01540
3,85 €

Ingrediënten

- Dr Oetker Citroen Wolkencake
- FunCakes Smaakpasta Lemon Meringue 100g
- FunCakes Bake Release Spray 200ml
- 200 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream®
- 200 ml slagroom
- 250 ml melk
- 3 eieren
- Witte druiven
- Blauwe bessen
- Takjes munt

Benodigheden

- Wilton Decorator Preferred® Diepe Bakvorm Rond Ø 20x7,5cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Wilton Taartzaag 25cm
- Wilton Basic Draaitafel voor Taarten
- Wilton Comfort Grip Spatel met Hoek 22,5 cm
- Patisse Taartrand Zijschraper 20cm

Stap 1: Maak het beslag van de Dr Oetker Wolkencake

Vet de ronde bakvorm in met FunCakes Bake Release Spray en maak het beslag voor de Dr Oetker Wolkencake zoals is aangegeven op de verpakking. Spatel dit in de bakvorm en bak de cake gaar in de aangegeven minuten die op de verpakking staan. Na het bakken stort je de cake op een taartrooster en laat je hem volledig afkoelen.

Stap 2: Maak de 200 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream

Maak de 200 gram FunCakes Mix voor Enchanted Cream® aan met 250 ml melk en breng op smaak met de FunCakes Smaakpasta Lemon Meringue.

Stap 3: Snijd de cake en vul met de Lemon Meringue Enchanted Cream

Snijd de cake met de taartzaag 2x door en vul met de Lemon Meringue Enchanted Cream®. Smeer de taart rondom strak af met een dunne laag creme. Zet hiervoor de taart op het draaiplateau, gebruik de spatel om af te smeren en de side scraper om het rondom mooi strak te krijgen. Laat dit een half uur in de koelkast opstijven.

Breng hierna een tweede dikkere laag creme aan en trek dit ook weer mooi strak met de side scraper.

Decoreer de taart met halve druiven, blauwe bessen en blaadjes munt.